PARA EL AÑO 1920

ALMANAQUE DEL LABRADOR





PUBLICADO POR EL

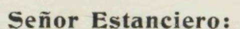
BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

SECCIÓN GRANIZO

MONTEVIDEO

SE REPARTE GRATIS A LOS ASEGURADOS

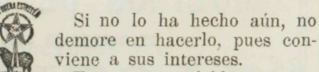
Imprenta Nacional



Señor Estanciero:

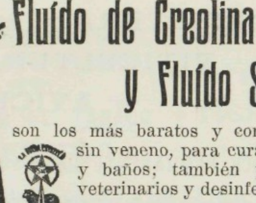
¿Ha ensayado Vd. el

Garrapaticida STRAUCH?



Si no lo ha hecho aún, no demore en hacerlo, pues conviene a sus intereses.

Este garrapaticida es completamente soluble en agua dulce o salobre, **no perjudica a los animales,** y debido a sus altas propiedades impregnantes, su acción es rápida, segura y completa. ¡Deja la piel suave y sana. Es el más económico y conveniente.



Fluído de Creolina y Fluído Strauch

son los más baratos y convenientes sin veneno, para curar a mano y baños; también para usos veterinarios y desinfectantes.

PASTA STRAUCH

El sarnífugo más barato que existe; no mancha ni perjudica, cura rápida y completa.

Todos nuestros sarnífugos están ensayados y aprobados por el Gobierno.

Strauch & Cía.

ISLA DE FLORES, 1328

MONTEVIDEO

31 días **ENERO** Sol en Acuario

SANTORAL

1 Jueves	**Año Nuevo (Feriado)** — La Circuncisión del Señor. Stos. Basilio y Justino obs.
2 Viernes	Stos. Isidoro, obs.; Narciso, Marcelino, Defendente y Argeo, mrs.
3 Sábado	Stos. Antero, papa y mártir; Florencio, ob. y Genoveva, virgen.
4 Domingo	El Santísimo Nombre de Jesús — Stos. Aquilino, mártir; Tito y Timoteo, obispos y Benita.
5 Lunes	Stos Telésforo, p. y mr.; Simeón, monje; Emiliana y Apolinaria vgs.
6 Martes	**Día de los Niños (Feriado)** — La adoración de los Santos Reyes y san Melanio.
7 Miércoles	Stos. Julián, Teodoro, Crispín de Pavía.
8 Jueves	Stos. Luciano, Teófilo, Eladio, mrs.; Severino y Erardo.
9 Viernes	Stos. Marcelino y Pedro, obs.; Justina m.; Pascasia, virgen y Basilisa.
10 Sabado	Stos. Agatón, papa; Guillermo, arz.; Juan Bueno, ob. y Nicanor, m.
11 Domingo	Stos. Higinio, p. y m.; Alejandro, ob.; Anastasio, mj.; Salvio, m. y Hortensia.
12 Lunes	Stos. Benito, Modesto, Victoriano, Arcadio, Tigrio y Greca, v. y m.
13 Martes	Stos. Gumersindo, pbro. y m.; Leoncio, ob.: y Verónica de Binasco.
14 Miércoles	Stos. Hilario, ob. y doctor; Félix, pbro.; Blanca, vg. y Ulderico, m.
15 Jueves	Stos. Bonifacio, ob.; Mauro y Macario, abs.; Mauricio, m. y Secundina.
16 Viernes	Stos. Fulgencio, ob. y dr.; Marcelo, p. y m.; Honorato, ob.; Estefanía y Priscila.
17 Sábado	Stos. Antonio, ab.; Sulpicio, ob.; Mariano, diác. y Fortunato y comp. ms.
18 Domingo	La Cátedra de San Pedro en Roma, San Leonardo y stas. *Librada y Prisca, mrs. La Sagrada Familia* (Fiesta Patronal del Sauce).
19 Lunes	Stos. Canuto, rey; Ponciano, Pablo y Mario, mrs. y santa Marta.
20 Martes	Stos. Fabián, papa; Sebastián, mr. y Eutimio, abad.
21 Miércoles	Sta. Inés, v. y m.; stos. Fructuoso y Patroclo, mrs.; Publio y Epifanio.
22 Jueves	Stos. Vicente, dc. y mr.; Anastasio, Oroncio y Botondo, m. y Gaudencio.
23 Viernes	Stos. Ildefonso, arz. y Emerenciana, v. y m.—Nuestra S. de Belén.
24 Sábado	Nuestra Señora de la Paz y stos. Timoteo, ob. y mr. y Eusebio mr.
25 Domingo	La Conversión de S. Pablo a. s.; Máximo y Donato.
26 Lunes	Stos. Policarpo, ob. y mr. y Paula, viuda—Abrense los Tribunales.
27 Martes	Stos. Juan Crisóstomo. ob. y d.; Mauro ob.; Vitalino, p. y Elvira, v. y m.
28 Miércoles	Stos. Julián y Valerio, obs.; Teresio, Cirilo y Flaviano, mrs.
29 Jueves	Stos. Francisco de Sales, ob. y dr.; Mauro y Constancio, mrs.
30 Viernes	Sta. Martina, v. y m.; Lesmes, o.; Gerardo y Jacinta.
31 Sábado	Stos. Pedro Nolasco, fd.; Ciro, Saturnino, Victor y Tirso, mrs.

Asegurad vuestro trigo contra el granizo y ganaréis la batalla que os presente la nube.

29 días **FEBRERO** Sol en Piscis

SANTORAL

1 Domingo	Septuagésima — Stos. Cecilio e Ignacio, obs. y mrs.; Efren y Brígida, v.
2 Lunes	La Purificación (Candelaria) — Stos. Cándido y Feliciano, mrs.
3 Martes	Stos. Blas, ob. y mr.; Eulogio, Hipólito y com. mrs.
4 Miércoles	Stos. Andrés y Corsino, ob.; José Leonisa, Gilberto y Aventino.
5 Jueves	Sta. Agueda, v. y m.; c. Albino. Felipe de Jesús y 26 mártires del Japón.
6 Viernes	Stos. Dorotea, Tito, Silvano y Amando.
7 Sábado	Stos. Romualdo, abad; Ricardo, rey; Teodoro, mr. y Moisés, ob.
8 Domingo	Sexagésima — Stos. Juan de Mata, Lucio, Ciriaco y Carlota.
9 Lunes	Sta. Apolonia, vg. y mr., y S. Fructuoso, arz. (Patrono de Tacuarembó).
10 Martes	Stos. Sabino, ob.;Guillermo, Escolástica, Austreberta, v. y Arnaldo.
11 Miércoles	Nuestra Señora de Lourdes. Stos. Desiderio y Lázaro.
12 Jueves	Stas. Eulalia, Eufrosina y Umbelina, y S. Melecio.
13 Viernes	Stos. Gregorio II, papa; Lucinio, mártir y Maura.
14 Sábado	Stos. Valentín, Vital, Ildefonso, Zenón y Dionisio.
15. Domingo	**Carnaval**—Quincuagésima—Stas. Faustina y Jovita, Leoncia y Lecinia.
16 Lunes	**Carnaval**—Stos. Isaías, Elías y Justo, mrs. y Juliana.
17 Martes	**Carnaval**—Stos. Julián y Teódulo, mrs.; Silvino, ob.; Secundino mr. y Mariana.
18 Miércoles	De Ceniza — Stos. Simeón, Claudio, Anselmo y Eladio —Ayuno y abstinencia—Ciérranse las velaciones.
19 Jueves	Stos. Gabino, Tulio, Marcial, Conrado, Alvaro y Beatriz.
20 Viernes	Sto. Zenobio, León, Eleuterio, Nemesio y Potamio — Ayuno y abstinencia.
21 Sábado	Stos. Félix, Severino y Sérvulo.
22 Domingo	1.° de Cuaresma — La Cátedra de S. Pedro en Antioquía.
23 Lunes	Stos. Pedro Damián, ob. dr.; Sireno, Lázaro y Marta, virgen y mártir.
24 Martes	Stos. Matías, ap.; Sergio, Edilberto, rey y Letardo.
25 Miércoles	Stos. Victorino, Nicéforo, Cesáreo, Primitiva y Constancia — Témpora y ayuno.
26 Jueves	Nuestra Señora de Guadalupe, Patrona de Canelones. —Stos. Nestor, Porfirio, Alejandro y Matilde, v.
27 Viernes	Stos. Leandro, Eulogio, Baldomero, Basilio y Onorina, v. y m. — Témpora, Ayuno y Abstinencia.
28 Sábado	**Grito de Asencio (Fiesta cívica)** — Stos. Román, Fortunato, Rufino y Osvaldo. — Témpora.
29 Domingo	2.° de Cuaresma — Stos. Macario, Rufino, Justo, Teófilo, Cayo y com. m.

Asegurad vuestro trigo contra el granizo y evitaréis que la tormenta destruya en un minuto, lo que en meses de paz construísteis.

ESPECÍFICOS HOMEOPÁTICOS DEL Dr. BROWSE

RECETA ESPECIAL COTZOMATL

PARA MÁS DETALLES CONSÚLTESE A «EL AMIGO»

Cura la debilidad nerviosa, que se manifiesta por los siguientes síntomas: Decaimiento del ánimo, mal humor, aversión al trabajo mental o físico, fatalismo, debilidad de la memoria, pérdidas seminales nocturnas o diurnas seguidas de postración física y depresión mental, y como consecuencia de este estado, impotencia parcial; las digestiones difíciles y dolorosas, incapacidad para trabajos que requieran constancia y dedicación de facultades, disgusto de la vida o indiferencia general.

Entre los caracteres exteriores pueden citarse la palidez, vista apagada, ojeras, falta de movilidad en la fisonomía, etc., etc.

Régimen. — Conviene el mixto, con exclusión de excitantes como especias y café. Moderada porción de vino sano, ejercicio al aire libre, baños muy cortos pueden permitirse. Evitar toda clase de lecturas que ejerzan en el ánimo del paciente efectos perniciosos, y las causas conocidas de ese estado, sin lo cual es imposible la curación y aún el alivio de la enfermedad.

Tratamiento. — 3 glóbulos de Cotzomatl tres veces al día durante dos días: 4 glóbulos tres veces al día durante otros dos, 5 glóbulos tres veces al día durante otros dos, y por último 6 glóbulos tres veces al día.

Si después de 15 días de esta última dosis no hubiese efecto notable, se tomarán durante tres días 3 dosis de polvos Cotzomatl, iguales a la que acompaña al frasco, para volver de nuevo a los glóbulos, que se tomarán durante dos días y el tercero se tomarán polvos.

Cuando se declare la mejoría es conveniente suspender el tratamiento durante dos o tres días cada 8 o 15 y disminuir suavemente la dosis.

No debe abandonarse el tratamiento de una manera brusca, aunque se considere restablecido el paciente, ni entregarse a los goces de la vida, apenas restablecido; si se desea obtener una curación radical y permanente, es necesario continuar el tratamiento durante largo tiempo y entregarse moderadamente al ejercicio regular de todas las funciones del organismo.

Los polvos se tomarán: o disueltos en una cucharada de agua pura, que es la mejor forma, o en seco sobre la lengua.

Precio de un paquete Cotzomatl con 6 frascos glóbulos y 1 de polvos: $ 8.60
Precio de un frasco de glóbulos: 1.60 — Precio de 1 frasco de polvos $ 1.10

EL COTZOMATL cura lo siguiente:

Postración y debilidad causadas por exceso de trabajos o esfuerzos mentales. — Irresolución, abatimiento de ánimo, melancolía y decaimiento de ánimo. — Languidez, debilidad, facilidad para cansarse, causadas por trabajos físicos o mentales. — Debilidad de la memoria, dificultad de recordar nombres y fechas. — Incapacidad de la aplicación mental. — Quebrantamiento, debilidad o dolor en la espalda y en los lomos. — Pérdida del poder nervioso y del tono general del sistema. — Pérdida involuntaria de fluídos cuando se hace del cuerpo o se orina. — Pérdida involuntaria de fluídos en la noche en sueños. — Debilidad de los órganos, con poderes debilitados o deficientes. — Poderes debilitados o decayentes, con amenaza de impotencia.

COLUBRINA

Comer es una necesidad, y ¡qué necesidad! Quienes saben bien esto SON LOS DISPÉPTICOS.

Comen con miedo: cuando empiezan a saborear un plato, un ardor en el *cardias*, un dolor en el *píloro* (ustedes no conocen estos *órganos* ni los dispépticos tampoco, de diez veces nueve, pero conocen perfectamente el dolor y el ardor: es cuanto basta)

— ¡Si será una úlcera! — ¡Si tendré un cáncer!

¡Pobrecitos! lo que tienen es hambre y un estómago mal cuidado.

Lo maltratan y él se queja: he ahí todo.

Regularicen sus comidas, coman con tranquilidad y sin preocupaciones, hagan ejercicios al aire libre, no coman alimentos indigestos, ni tomen purgas a todo trapo, ni limpien el estómago a vomitivazos: masquen muy bien y con esto estarán en condiciones de no enfermarse.

Para combatir el mal hecho, tomen *Colubrina* al levantarse, un rato antes de cada comida, y al acostarse: tómenla también cuando sientan incomodidades en el estómago; hagan esto así como queda dicho, y ya me lo agradecerán recomendando a otros mi casa, porque ustedes ya no la necesitarán para eso.

COLUBRINA es además el remedio contra la mayor parte de las indigestiones, dispepsias y enfermedades del estómago. Quien sabiéndolo así sufre molestias en ese órgano y no apela a *Colubrina*, es digno de su malestar.

J. A. FONTELA - Establecimiento Homeópata - Hijos de J. A. FONTELA, sucesores

MERCEDES, 956 — MONTEVIDEO

31 días **MARZO** Sol en Africa

SANTORAL

1 Lunes	Stos. Rosendo, Albino, Rudecindo, Eudocia y Antonina, mrs.
2 Martes	El santo Angel Custodio de esta República. (Concesión Pontificia de 1867). Lucio, ob.; Simplicio, papa; Jenara, mártir.
3 Miércoles	Stos. Emeterio, Celedonio y Marino, mrs. y Cunegunda — Ayuno.
4 Jueves	Stos. Lucio, Umberto, Casimiro, Basilio, Eugenio y Arcadio.
5 Viernes	Stos. Adrián, Eusebio y comp. mrs.; Teófilo, Virgilio y Eugenia, mr. — Ayuno y abstinencia.
6 Sábado	Stos. Víctor, Zenón y Olegario, Bonifacio, mártir y Coleta.
7 Domingo	3.° de Cuaresma — Sto. Tomás de Aquino, dr.; stas. Perpetua y Felicitas, mártires.
8 Lunes	Stos. Antonio Ponedo, mrs. y Juan de Dios, fundador.
9 Martes	Stos. Gregorio, Cirilo, Metodio y Catalina de Bolonia.
10 Miércoles	Stos. Melitón y cp., mrs. de Sebaste; Dionisio y Cipriano, márs. — Ayuno.
11 Jueves	Stos. Eulogio, Constantino, Fermín y Aurea.
12 Viernes	Stos. Maximiliano, m.; Gregorio I el Magno, papa y Bernardo — Ayuno y abstinencia.
13 Sábado	Stos. Rodrigo y Macedonio, mrs.; Leandro y Cristina, virgen y mártir.
14. Domingo	4.° de Cuaresma — Stos. León ob. y mr.; Florentina y Matilde r. y v.
15 Lunes	Stos. Aristóbulo, Longino, sold. m.; Zacarías, papa y Probo, obispo.
16 Martes	Stos. Julia, Ciriaco, m.; Agapito, Hilario y Eriberto,
17 Miércoles	Stos. Patricio y Agrícola, ob.; José de Arimatea y Gertrudis, v — Ayuno.
18 Jueves	San Gabriel Arcángel, Nuestra Señora de la Misericordia.
19 Viernes	Conmemoración solemne de San José, esposo de la Virgen María, confesor. (P. de San José de Mayo). Stos. Amando y Leoncio y N. S. de la Piedad—Ayuno y abstinencia, Obligación de oir Misa y se puede trabajar.
20 Sábado	Stas. Alejandrina, Claudia y comp. márts. — Otoño.
21 Domingo	De Pasión — San Benito, abad, fundador, y santa Clemencia, virgen.
22 Lunes	Stos. Basilio, mártir y Deogracias, obispo.
23 Martes	Stos. Fidel y Victoriano, mártires y Teodosia, virgen.
24 Miércoles	Stos. Agapito, Arnolfo, Latino y Seleucio — Ayuno.
25 Jueves	La Anunciación de N. Sra. y la Encarnación del Hijo de Dios.
26 Viernes	De Dolores — Stos. Teodosio, Braulio, Manuel y Eugenia — Ayuno y abstinencia.
27 Sábado	Stos. Lázaro, Alejandro, Juan Damasceno, Lilia y Ruperto.
28 Domingo	**Semana de Turismo (Feriado)** — De Ramos — Stos. Doroteo y Prisco, mrs. y Sixto III, papa.
29 Lunes	**(Feriado)**—Santo—Stos. Cirilo y Sixto, Segundo y Tomás, márt.
30 Martes	**(Feriado)**—Santo—Stos. Régulo y Zósimo, obs.; Juan Clímaso, ab. y Margarita virgen.
31 Miércoles	**(Feriado)**—Santo—Benjamín, Teódulo, mr.; Amós, prof. y Bibiana y Balbina, m. — Ayuno.

Asegurad vuestro trigo contra el granizo y habréis cosechado mil noches de paz.

30 días **ABRIL** Sol en Taurus

SANTORAL

1 Jueves	**(Feriado)**—Santo—Stos. Venancio, ob. y mr.; Hugo ob. y Bonifacio ob. — Ayuno.
2 Viernes	**(Feriado)**—Santo—Stos. Urbano ob.; Francisco de Paula, fundador y sta. Teodosia. — Ayuno y abst.
3 Sábado	**(Feriado)**—Santo—Stos. Benigno mr.; Ricardo ob. y Benito de Palermo.
4 Domingo	Pascua de Resurrección — Stos. Isidoro, arz. y dr.; Ambrosio y Plácido, obispo.
5 Lunes	Stos. Zenón y Vicente Ferrer; stas. Irene y Emilia, vgs y mrs. — Abrense las velaciones.
6 Martes	Stos. Sixto I, papa y mártir; Marcelino, mártir y Celestino, papa.
7 Miércoles	*Stos. Epifanio, ob. y mr.; Ciriaco y 10.000 com. mrs.*
8 Jueves	Stos. Dionisio y Amando, ob.; Alberto Magno y Macaria.
9 Viernes	Stos. Demetrio e Hilario, mrs.; Casilda, v. y Marcelo.
10 Sábado	Stos. Urbano, Apolonio, mrs.; Daniel y Exequiel, prof.
11 Domingo	De Quasimodo — Stos León I el Grande; Felipe ob.; Isaac y Florencia.
12 Lunes	Stos. Constantino, ob. y mr.; Julio I, papa y Susana, virgen.
13 Martes	Stos. Carpio, ob.; Hermenegildo, rey y mártir e Ida.
14 Miércoles	Stos. Próculo, ob. y mr.; Justino, Valeriano y Tiburcio, mártir.
15 Jueves	Stos. Eutiquio, Teodoro, mr.; Elena y Anastasia, mrs.
16 Viernes	Stos Calixto, Cayo, mrs; Fructuoso, Toribio y Paterno, obispo.
17 Sábado	Stos. Aniceto, Hermógenes y Roberto.
18 Domingo	Stos. Perfecto y Apolonio, mrs.; Eleuterio, abad y Andrés.
19 Lunes	**Día de los Treinta y Tres (Fiesta cívica)**—Stos. Jorge y Expedito; León IX, papa y Crescencio.
20 Martes	Stos. Sulpicio, mr.; Marcelino, ob.; Teófilo, Inés, Adalgisia y Cesáreo, mártir.
21 Miércoles	La solemnidad de San José, esposo de la Virgen María, confesor, Patrón de la Iglesia Universal—Stos. Simeón, ob y mr.; Silvio, mr.; Anselmo, ob. y dr.; Anastasio y Laura.
22 Jueves	Stos. Sotero y Cayo, m.; León, ob.; Teod. Lucas, Virginio *y Parmenio, mártir.*
23 Viernes	Stos. Adalberto, ob. y mr.; Félix, pbro.; Aquiles, mr.; Jorge y Pompilio.
24 Sábado	Stos. Fidel, mr.; Sabas, Eusebio, Longino y Honorio.
25 Domingo	Stos. Marcos, ev.; Esteban, ob. y mr. y Herminio — Letanías mayores.
26 Lunes	Stos. Cleto y Marcelino, mrs.; Nuestra Señora del Buen Consejo.
27 Martes	Stos. Anastasio, papa; Toribio, arz.; y el beato Pedro Canisio.
28 Miércoles	Stos. Pablo de la Cruz, Vital y Eusebio, mrs. y Prudencio, obispo.
29 Jueves	Stos. Secundino, obispo; Pedro de Verona, Emiliano, *mrs. y Paulino, obispo.*
30 Viernes	Stos. Eutropio, ob. y mr.; Mariano, mr.; Sofía, v. y m. y Catalina de Sena, virgen.

31 días **MAYO** Sol en Geminis

SANTORAL

1 Sábado	**Día de los Trabajadores (Feriado)** — Stos. Felipe y Santiago, Patronos de esta República; Nuestra Señora de Luján, Patrona de Florida y sta. Segismunda.
2 Domingo	**Día de España (Feriado)** — Stos. Anastasio, ob.; Valentín, Mafalda y Flaminia.
3 Lunes	La Invención de la Sta. Cruz — Stos. Alejandro y Juvenal.
4 Martes	Sta. Mónica, viuda; stos. Silvano y Ciriaco, obs. y mrs.
5 Miércoles	Stos. Pío V, papa; Máximo, Eulogio, obs. y la Conversión de S. Agustín.
6 Jueves	Stos. Juan Ante-portam Latinam y Benita, virgen.
7 Viernes	Stos. Estanislao, ob. y mr.; Florio y Augusto, mrs. y Benedicto II.
8 Sábado	La Aparición de San Miguel Arcángel, Nuestra Señora de Pompeya.
9 Domingo	Stos. Gregorio Nacianceno, ob. y dr.; Geroncio, ob.; y Hermes, martir.
10 Lunes	Stos. Antonino, Cataldo, Job, Calepodio y Nicolás — Rogaciones.
11 Martes	Stos. Anastasio, Lisinio, Florencio, mrs. y Mamerto, obispo — Rogaciones.
12 Miércoles	Stos. Dionisio, mr.; Epifanio, Domingo de la Calzada, Pancracia y Nereo, mártir — Rogaciones.
13 Jueves	La Ascensión del Señor — Stos. Segundo, ob. y mr.; Gervasio, ob.; Gliceria, mártir y Natalio.
14 Viernes	Stos. Bonifacio, Víctor, Pascual I, Justa y Justina.
15 Sábado	Stos. Isidro, labrador (Patrono de las Piedras) y Torcuato.
16 Domingo	Stos. Peregrino, Juan Nepomuceno y Genadio, mrs y Ubaldo.
17 Lunes	Stos. Pascual, Bailón, Pablo, Heraclio y Aquilino mrs.
18 Martes	**Batalla de Las Piedras (Fiesta cívica)** — Stos. Venancio y Enrico, mrs.; y S. Félix de Cantalicio.
19 Miércoles	Stos. Pedro Celestino, Juan de Çetina y Pedro mrs. y Prudencia, virgen.
20 Jueves	Stos. Bernardino de Sena, Alejandro, Anastasio y Teodoro.
21 Viernes	Stos. Valente, ob. y mr.; Secundino, mr.; Hospicio y Poliuto, mártir.
22 Sábado	Stos. Indalecio, Castro y Emilio, mrs.; Elena, v. y Rita de Casia, vda — Abstinencia.
23 Domingo	Pentecostés — La Aparición de Santiago, apóstol; stos. Basilio y Julián, mrs. y Desiderio.
24 Lunes	Nuestra Sra., Auxilio de los Cristianos — Stas. Marciana y Susana, mártir.
25 Martes	**Día de América (Fiesta cívica)** — Stos. Urbano, p. y m.; Gregorio VII (Patrono de San Gregorio de Polanco) y Bonifacio IV ps.
26 Miércoles	Stos. Eleuterio, p. y mr.; Zacarías, ob. y m. y Felipe de Neri — Témpora.
27 Jueves	Stos. Juan I, papa y mr.; Julio, m.; Beda y María Magdalena.
28 Viernes	Stos. Justo, Germán y Agustín, ob.; Emilio y Podio. — Témpora.
29 Sábado	Stos. Restituto, Máximo, Maximiano, Sincinio y Teodosia, m. — Témpora.
30 Domingo	La Santísima Trinidad — Stos. Fernando III, Rey de España. (Patrono de Maldonado).
31 Lunes	Nuestra Señora del S. Corazón — Stos. Crescenciano Cancio, mrs.; stas. Angela Merici y Petronila, vg.

Asegurad vuestro trigo contra el granizo y habréis asegurado el pan de vuestros hijos.

30 días **JUNIO** Sol en Cáncer

SANTORAL

1 Martes	Stos. Pánfilo y Pablo, obs y mrs.; Juvencio, m. y Fortunato, ob.
2 Miércoles	Stos. Erasmo, obispo y mártir y Eugenio.
3 Jueves	Corpus Christi—Stos. Claudio, Luciano, Cecilio y Paula —Obligación de oir misa. Se permite trabajar.
4 Viernes	Stos. Quirino, ob. y mr.; Arecio y Daciano, ms. y Francisco Caraciolo, f.
5 Sábado	Stos. Bonifacio, ob. y mr.; Marcelino, Nicanor y Faustino, mrs.
6 Domingo	Procesión solemne de Corpus Christi — Stos. Alejandro, ob. y mr.; Amancio, mr y Norberto, ob. y fund.
7 Lunes	Stos. Sicarión y Pedro mrs.; Pablo ob. y Roberto ob.
8 Martes	Stos. Guillermo, arz.; Maximino, Heraclio y Severino, obispos.
9 Miércoles	Stos. Primo y Feliciano, mrs.; Ricardo, ob. y mr. y Julián, monje.
10 Jueves	Stos. Máximo y Timoteo, ob. y mr., y Margarita.
11 Viernes	El Sagrado Corazón de Jesús — Stos. Bernabé, ap. Félix, Fortunato Hs., mrs. y Adelina vg.
12 Sábado	El Purísimo Corazón de María — Stos. Basílides y Nazario, mrs. y León III.
13 Domingo	Stos. Antonio de Padua (Patrono de Sarandí del Yí) y Peregrino, ob. mr.
14 Lunes	Stos. Marciano, ob. y mr.; Anastasio, pbro. mrs., Valerio y Rufino, mrs.
15 Martes	Stos. Vito, Modesto y Julio, mrs.; stas. Crescencia y Leonidas, mrs.
16 Miércoles	Stos. Quirico, ob.; Juan Francisco Regis, Justina y Faustina mrs.
17 Jueves	Stos. Manuel y Jeremías, mrs. y Teresa, reina de León.
18 Viernes	Stos. Ciriaco, Marco y Marcelino, mrs.
19 Sábado	**Día de Artigas (Feriado)** — Stos. Gaudencio, ob.; Gervasio y Protasio, m. y Juliana de Falconeri, v. y f.
20 Domingo	Stos. Silverio, papa y mr.; Pablo y Ciriaco, mrs. y Vacario, ob.
21 Lunes	Stos. Luis Gonzaga, Terencio, ob. y mr. y Rufino y Apolinario, mrs. — Invierno.
22 Martes	Stos. Albano, Acacio y comp., mrs.; Paulino yJuan ob.
23 Miércoles	Stos. Juan, Zenón y Cenas, mrs.; Lantranco y Agripina, mr.
24 Jueves	La Natividad de San Juan Bautista (Patrono de Santa Lucía y Pocitos).
25 Viernes	Stos. Antidio, mr.; Eloy y Próspero, ob. y Guillermo.
26 Sábado	Stos. Juan y Pablo, hermanos; Pelagio y Superio, mrs.
27 Domingo	Nuestra Señora del Perpetuo Socorro — Stos. Zoilo y comp., mrs. y Ladislao I, rey de Hungría.
28 Lunes	Stos. Irineo y Benigno, o. y mrs.; Luciano y Pablo I, ob.
29 Martes	San Pedro (Patrono del Durazno) y san Paulo, Marcelo y Anastasio.
30 Miércoles	La Conmemoración de San Pablo, ap.; Marciano, ob.; Corina y Emiliana.

Asegurad vuestro trigo contra el granizo y evitaréis que vuestras espigas se transformen en nada.

2.

31 días **JULIO** Sol en Leo

SANTORAL

1 Jueves	La Preciosíma Sangre de N. S. Jesucristo — Stos. Casto y Secundino, obs. y mrs.; Teodorico, pbro y Leonor, viuda.
2 Viernes	La Visitación de la S. V. María a su prima S. Isabel — N. S. del Huerto.
3 Sábado	Stos. Jacinto, Ireneo y Eulogio, mrs. Heliodoro y Marcial.
4 Domingo	**Día de la Democracia (Feriado)** — Stos. Laureano, arz. de Sevilla, mr. y Flaviano, ob.
5 Lunes	Stos. Cirilo y Metodio, ob.; Filomena, vg. y Miguel de los Santos.
6 Martes	Stos. Rómulo y Paladio, obs.; Jenaro, pbro. e Isaías, prof.
7 Miércoles	Stos. Fermín, obs. mr.; Saturnino, Sinforiano, m. y Lorenzo de Brindis.
8 Jueves	Stos. Aquilo y Procopio y sta. Isabel, R. de Portugal (Patrona de Paso de los Toros).
9 Viernes	Stos. Cirilo y Briscio, obs y mr.; Zenón y Alejandro, mártires.
10 Sábado	Stos. Cristóbal, mr.; Amalia y Rufina, vgs. y Felicitas y sus 7 hijos mrs.
11 Domingo	Stos. Pío I, p. y mr.; Juan, ob.; Abundio, pbro. y Marciano, mr.
12 Lunes	Stos. Nabor y c. m.; Paterniano, ob.; Juan Gualberto, ab. y Epifania, v.
13 Martes	Stos. Anacleto, p. y mr.; Silas, Serapión y Eugenio, mártires.
14 Miércoles	**Día de la Humanidad (Feriado)** — Stos. Justo y Focas, sold. mrs.; Buenaventura, ob. y dr. y Adela vda.
15 Jueves	El Santísimo Redentor. — Stos. Jenaro, mr.; Atanasio, ob.y Enrique, emp.
16 Viernes	N. S. del Carmen (Patrona del Cordón, Aguada, Migues, Salto y Carmelo) y San Fausto mr.
17 Sábado	Stos. León IV, papa; Alejo y Arnaldo, y sts. Marcelina y Generosa, mrs.
18. Domingo	**Jura de la Constitución de 1830 (Feriado)** — Stos. Camilo de Lelis, Bruno, ob. y Sinforosa y hijos mrs.
19 Lunes	Stos. Vicente de Paul, fr.; Arsenio y Justa, Rufina y Aurea, vgs. mrs.
20 Martes	Stos. Jerónimo, Emiliano y Elías, pf.
21 Miércoles	Stos. Alejandro, Feliciano y Longines, mrs.; Daniel, prof y Práxedes, vg.
22 Jueves	Stos. Teófilo y Platón, mrs.; y María Magdalena.
23 Viernes	Stos. Apolinar, ob. y mr., Teófilo m.; Liborio, ob. y Rómula, vg.
24 Sábado	Stos. Vicente, mr.; Francisco Solano; Cristina, vg y mr. y Vladimiro.
25 Domingo	* Santiago el Mayor, apóstol; stos. Cristóbal y Teodomiro, mrs. y Valentina.
26 Lunes	* Sta. Ana, Madre de B. V.; María, sts. Jacinto m.; Valente, ob. y Simeón, mr.
27 Martes	Stos. Pantaleón, mr.; Hermolao, pbro.; Aurelio mr. y Natalia, mr.
28 Miércoles	Stos. Víctor, p. y mr.; Nazario y Celso, mrs. e Inocencio I, papa.
29 Jueves	Stos. Félix, p. y mr.; Simplicio y Faustino, mrs.; Serafina y Marta.
30 Viernes	Stos. Abdón y Senén, mrs.; y stas. Julita y Segunda, mrs. y Donatila.
31 Sábado	San Ignacio de Loyola, fund. — Indulgencia plenaria en el Seminario — Stos. Demócrito, Fabio y Calimero, mr.

31 días **AGOSTO** Sol en Virgo

SANTORAL

1 **Domingo**	Los siete Macabeos, mrs. y Stas Fe, Esperanza y Caridad, vgs. y mrs.
2 Lunes	N. S. de los Angeles; sto. Alfonso M.a de Ligorio, o. d. — Ind. de la porciúncula.
3 Martes	La Invención del cuerpo de s. Esteban, protomr.; sto. Nicodemus.
4 *Miércoles*	*Sto. Domingo de Guzmán, fr. (Patrono de Soriano).*
5 Jueves	N. S. de las Nieves; stos. Emidio, ob. y mr.; Casimiro y Casciano, obs.
6 Viernes	La Transfiguración del Señor; stos. Sixto II, p. y m.; Justo y Pastor, h. m.
7 Sábado	Stos. Donato, ob. y mr.; Cayetano, fr.; Fausto, mr.; Alberto y Victricio.
8 **Domingo**	Stos. Ciriaco, Marino y Eleuterio, mrs.; Arturo y Herminia, m.
9 Lunes	*Stos. Román, Secundino y Marcelino, mrs.*
10 Martes	Stos. Lorenzo, diá. y mr. y Paula y Asteria, vgs. y mrs.
11 Miércoles	Stos. Alejandro, Rufino y Tiburcio, mrs. y Susana y Filomena, vgs. mrs.
12 Jueves	Stos. Macario, Julián y Aniceto, mrs.; Felicísima, v. y Clara, vg. y fund.
13 Viernes	Stos. Hipólito, Casiano, Juan Berchmans y Concordia.
14 Sábado	Stos. Calixto y Marcelo, obs. y mrs.; Demetrio, mr. y Eusebio, papa — Abstinencia — Stos. Roque y Tito, diács. y Ambrosio.
15 **Domingo**	La Asunción de Nuestra Señora — Stos. Napoleón y Tarcisio, mrs.
16 Lunes	San Joaquín, padre de Nuestra Señora — Stos. Roque y Tito, diáconos; Ambrosio y Centurión, mártires.
17 Martes	Stos. Jacinto, Pablo, Bonifacio y Severo, m.; Anastasio, ob. y Juliana m.
18 Miércoles	Stos. Agapito, Lauro y Floro, mrs.; León, Clara de la Cruz y Elena, cm.
19 Jueves	Stos. Ludovico, Magno, Timoteo, ob. y mrs.; Italo, mr. y santa Tecla.
20 Viernes	Stos. Bernardo, ob. y dr.; Leovigildo y Severo, mrs. y Filiberto, abad — (Muerte de Pío X, en 1914).
21 Sábado	Sta. Juana Francisca Fremiot, v. y f.; Anastasio, mr.
22 **Domingo**	Stos. Hipólito, ob. y mr.; Sinforiano, Fabriciano, Filiberto y Mauro, mrs.
23 Lunes	Stos. Restituto, Donato, Bernardo, Felipe, Benicio, María y Gracia, mr.
24 Martes	Stos. Bartolomé, ap.; Tolomeo y Román. obs. y mrs. *y Aurea, vg. y mr.*
25 Miércoles	**Independencia Nacional (Feriado)** — Stos. Luis, Rey de Francia, Ginés, Patricia y Magín, mrs.
26 Jueves	Stos. Ceferino, papa y mártir; Ireneo, Simplicio y sus hijos Constantino y Victoriano.
27 Viernes	Stos. José de Calasanz, fr. y v., la Transberveración del Corazón de S. Teresa de Jesús.
28 Sábado	Stos. Agustín, ob. dr. y fund. (Patrono de la Unión); Pelagio, mr.
29 **Domingo**	N. S. de la Guardia (Titular de la Capilla de la Barra de Santa Lucía),la Degollación de San Juan Bautista y San Andrés.
30 Lunes	* Santa Rosa de Lima, virgen, Patrona de América (Patrona de Santa Rosa de Canelones y del Cuareim) y San Adamo, mr.
31 Martes	Stos. Ramón, nonato (Patrono de San Ramón y Titular de la Capilla de Ituzaingó); Robustiano y Domingo de Val, mrs. y Arístides.

30 días **SETIEMBRE** Sol en Libra

SANTORAL

1 Miércoles	Stos. Terenciano, ob. y mr.; Vicente, mr.; Gil, ob y Verena, vg.
2 Jueves	Stos. Antolín, Zenón y sus hijos — Elección de S. S. Benedicto XV.
3 Viernes	Stos. Sandalio, mr.; Ladislao, rey; Serapia y Basilisa, vírgenes y mártires.
4 Sábado	Stos. Marcelo, ob. y mr.; Casto y Máximo, mrs. y Cándida, viuda.
5 Domingo	Stos. Victoriano, obs. y mrs.; Rómulo, mr.; y Lorenzo Justiniano, ob.
6 Lunes	Stos. Leto, Eugenio y comps. mrs.; Eleuterio, abad. y Zacarías, prof. — Coronación de S. S. Benedicto XV.
7 Martes	Stos. Juan y Anastasio, mrs.; Regina, v. y Claudio, ob.
8 Miércoles	• La Natividad de la B. V. María — Sta. Adela, mr.; N. S. de Aranzazú.
9 Jueves	Stos. Doroteo, Gorgonio, m.; Pedro Claver y Sergio, p.
10 Viernes	Stos. Clemente y Víctor, mrs.; Nicolás de Tolentino, c. y Pulquería, vg.
11 Sábado	Stos. Proto y Jacinto, hermanos, mrs. y Teodoro.
12 Domingo	El Dulce Nombre de María — Stos. Amato, Leoncio, Lesmes y comps. m.
13 Lunes	San Eulogio, abad, Amado y Eugenia, vg.
14 Martes	La Exaltación de la S. Cruz de N. S. J. C.; Crescencio y santa Rómula, m.
15 Miércoles	Los Dolores de Nuestra Señora (Patrona de Dolores, Reducto y Libertad) — Stos. Nicomedes, pbro. y mr.; Emiliano y Jeremías, mrs. y Eutropia — Témpora.
16 Jueves	Stos. Cornelio, papa y mr.; Cipriano, ob. y mr. y Rogelio, mr.
17 Viernes	Stos. Lamberto, ob. y mr. y la impresión de las Llagas de San Francisco — Témpora.
18 Sábado	Stos. José de Cupertino, Metodio, ob. y mr.; Irene y Sofía — Témpora.
19 Domingo	Stos. Jenaro, ob. y mr.; Constancio, mr. y el b. Alfonso de Orozco.
20 Lunes	**Día de Italia (Feriado)** — Stos. Eustaquio y comp. mr. y Susana, mr.
21 Martes	**Cabildo Abierto (Feriado)** — Stos. Mateo, ap. y evan. e Isacio.
22 Miércoles	Stos Mauricio y comp. mrs.; Florencio, Santino, obs y Tomás de Villanueva — Primavera.
23 Jueves	Stos Lino, Constancio y Tecla.
24 Viernes	Nuestra Señora de las Mercedes (Patrona de Mercedes): San Gerardo.
25 Sábado	Stos. Fermín, ob. y mr.; Cleofás y Herculano, mrs. y Aurelia.
26 Domingo	Stos. Cipriano, Justina y Crescencio, ms. y Orencio, o.
27 Lunes	Stos. Adolfo Juan, Cosme y Damián, mrs.; Elzeario y Florentino, mrs.
28 Martes	Stos. Wenceslao, Eliodoro y Marcial, mrs.; Salomón y Silvino, obs.
29 Miércoles	La Dedicación de S. Miguel Arcángel; stos. Fraterno, Eutiquio y Plauto.
30 Jueves	Stos. Jerónimo, dr y f., Víctor y Antonio, m. y Honorio y Gregorio, obs.

31 días **OCTUBRE** Sol en Escorpión

SANTORAL

1 Viernes	Stos. Verísimo y Crescente, mrs. y Remigio, arz.
2 Sábado	Los Santos Angeles Custodios; stos. Eleuterio y Leodegario, mrs.
3 Domingo	Stos. Cándido y comps. mrs.; Maximino, ob.; Gerardo, abad y *Silvia*.
4 Lunes	San Francisco de Asis (Patrono de la Parroquia de San Francisco y de Lazcano).
5 Martes	Stos. Atiliano y Apolinar, obs.; Plácido y comp. mrs.
6 Miércoles	Stos. Bruno, Román, obs.; Casto y Emilio, mrs.; Adalgicio y s. Fe, mrs.
7 Jueves	Nuestra Señora del Rosario (Patrona del Rosario y Paysandú) — Stos. Sergio y Marcelo, mrs.; Marcos, papa y Julia y Justina, vgs.
8 Viernes	Stos. Demetrio, Nestor y Pedro, mrs.; Brígida, vda. y Pelagia, penitente.
9 Sábado	Stos. Dionisio Areopagita y Eleuterio.
10 Domingo	Stos. Francisco de Borja, Luis Beltrán e Irene, virgen y mártir.
11 Lunes	La Maternidad de Nuestra Señora — Stos. Germán, comp. mr.; Plácido, Ginés y Andrónico, mrs.
12 Martes	**Día de la Raza (Feriado)** — Nuestra Señora del Pilar (Patrona de Melo, Fray Bentos y Sarandí Grande); stos. Cipriano y Serafín.
13 Miércoles	Stos. Teófilo, ob.; Eduardo, rey de Inglatera; Venancio, ob. y Daniel, mr.
14 Jueves	Stos. Calixto I, p. y m.; Donaciano Carponio, mr. y Fortunata, vg. y mr.
15 Viernes	Sta. Teresa de Jesús, v. y f.; s. Gerardo de Majella, Antioco y Aquile, m.
16 Sábado	La Pureza de Nuestra Señora — Stos. Ambrosio y Florentino, obs.; Galo, abad y Adelaida, virgen.
17 Domingo	Stos. Mariano, mr.; Nino, Eduviges, v. y la beata Margarita de Alacoque, v.
18 Lunes	Stos. Lucas, evang.; Justo, monje y Julián, erm.
19 Martes	Stos. Pedro de Alcántara, fund.; Lucio y Tolomeo, mrs. y Rosina, virgen.
20 Miércoles	Stos. Feliciano, ob.; Artemio y Aurelio, mrs.; Irene y Juan Cancio, mrs.
21 Jueves	*Stos. Hilarión y Ursula* y comp. mrs. (Dedicación de la Catedral).
22 Viernes	Sta. María Salomé, vda.; Stos. Veremundo, ob. y Heraclio, mr. — Duelo nacional.
23 Sábado	Stos. Servando, Germán y Teodoro, mrs. y Juan de Capistrano.
24 Domingo	Stos. Rafael Arcángel (Patrono de Melo), Fortunato y comp. mrs.; Martín, ab. y Marcos, erm.
25 Lunes	Stos. Crisanto, Crispín y Crispiniano y comps. mrs.; Frutos y Daría, mrs.
26 Martes	Stos. Evaristo, papa y mr.; Luciano, Marciano y Servando, mrs.
27 Miércoles	N. S. de La Paz (Titular de la Capilla de La Paz); stos. Florencio y Sabino.
28 Jueves	Stos. Simón y Judas Tadeo, apóst.; Cirilo y Fidel, mrs.
29 Viernes	Stos. Narciso y Maximiliano, ob. y mr.; Eusebia, Ermelinda, mrs. y Beatriz.
30 Sábado	*Stos. Claudio y Cenobio*, obs. y mrs.; Saturnino y Serapión, mrs
31 Domingo	Stos Quintín, Nemesio y su hija Lucila, mártires

Asegurad vuestro trigo contra el granizo y afianzaréis vuestro crédito con los comerciantes.

30 días **NOVIEMBRE** Sol en Sagitario

SANTORAL

1 Lunes	La Fiesta de todos los Santos—Stos. Cesáreo y Darío.
2 Martes	**Conmemoración de los Muertos (Feriado)** — La Conmemoración de los Fieles Difuntos; stos. Mauricio y Ambrosio, ab.
3 Miércoles	Los innumerables mártires de Zaragoza; stos. Valentín, pbro. y Malaquías, ob.
4 Jueves	Stos. Carlos Borromeo, arz. (Patrono de San Carlos); Vital y Agrícola, m.
5 Viernes	San Zacarías y sta. Isabel, padres de S. Juan Bautista y san Leto, pbro.
6 Sábado	Stos. Leonardo, monje; Protasio, Atico y Vinoco.
7 Domingo	Stos. Herculano y Amaranto, m.; Ernesto, ab. y el b. Gabriel Perboyre, m.
8 Lunes	El Patrocinio de Nuestra Señora — Stos. Severo, Severino y Victoriano, hnos., mrs. y Godofredo, ob.
9 Martes	Stos. Teodoro y Orestes, m.; Agripino, Aurelio y Orsino.
10 Miércoles	Stos. Trifón, Respicio, Tiberio y Modesto, mrs.; Andrés Avelino y León.
11 Jueves	Stos. Menas y Valentín, mrs. y Atenodoro.
12 Viernes	Stos. Martín, papa y mr.; Diego de Alcalá, Cuniberto, Rufo y Renato.
13 Sábado	Stos. Estanislao de Kostka y Nicolás I, papa.
14 Domingo	Stos. Josafat, ob. y mr.; Filomeno, mr.; Clementina, mr. y Veneranda, virgen.
15 Lunes	Stos. Eugenio, Leopoldo y Gertrudis, virgen.
16 Martes	Stos. Rufino, Marcos y Valentín, mártires y Edmundo.
17 Miércoles	Stos. Asisclo y Victoria, hnos. mrs.; Gregorio Taumaturgo y Alfeo, mrs.
18 Jueves	Stos. Román, mr.; Máximo, ob. y Odon, abad.
19 Viernes	Stos. Ponciano, papa y mr.; Fausto, mr. e Isabel, reina de Hungría.
20 Sábado	Stos. Félix de Valois; Edmundo, rey y mr.; Benigno, Silvestre y Simplicio, obispo.
21 Domingo	La Presentación de Ntra. Sra — Stos. Alberto, Clemente y Honorio, ms.
22 Lunes	Stos. Filimón y Esteban, mrs. y Cecilia, vg. y mr.
23 Martes	Stos. Clemente, p. y mr.; Daniel, ob. y Lucrecia, v. y m.
24 Miércoles	Stos. Juan de la Cruz, Crisógono y Felicísimo, mrs.; Flora y María, vírgenes.
25 Jueves	Stos. Moisés y Erasmo, mrs.; Gonzalo, ab. y Catalina, virgen y mártir.
26 Viernes	Los Desposorios de Nuestra Señora — Stos. Conrado y Leonardo.
27 Sábado	La Medalla Milagrosa — Stos. Facundo, Primitivo y Virgilio — Ciérranse las velaciones.
28. Domingo	I de Adviento — Stos. Gregorio III, papa y Esteban, Papiniano y Mansueto, mártires.
29 Lunes	Stos. Saturnino, ob. y mr.; Filomeno y Sisinio, mrs.
30 Martes	Stos. Andrés, ap.; Cástulo, Constancio, Zósimo y Maura.

Asegurad vuestro trigo contra el granizo y habrèis asegurado el pán de vuestros hijos.

31 días **DICIEMBRE** Sol en Capricornio

SANTORAL

1 Miércoles	Stos. Lucio y Casiano, mártires y Eloy, obispo.
2 Jueves	Stos. Severio y Ponciano, mr.; Bibiana, vg. y mr. y Elisa, virgen.
3 Viernes	Stos. Francisco Javier, Casiano y Agrícola, mrs.; Claudio e Hilaria, mrs.
4 Sábado	Stos. Melecio, ob.; Clemente de Alejandría, dr.; y santa Bárbara, virgen.
5 Domingo	II de Adviento — Stos. Ambrosio, ob. y dr.; Urbano, obispo y Martín.
6 Lunes	Stos. Emiliano y Bonifacio, mrs. y Nicolás de Bari.
7 Martes	Stos. Ambrosio, ob. y dr.; Urbano, obispo y mártir.
8 Miércoles	**Día de las Playas (Feriado)** — La Inmaculada Concepción de la Virgen María (Patrona de la Metropolitana, Pando, Minas, Paso del Molino y Rivera).
9 Jueves	Stos. Restituto, ob. y mr.; Siro, ob.; Leocadia y Valeria.
10 Viernes	La Traslación de la Sta. Casa de Loreto; stas. Melquíades y Eulalia, mrs.
11 Sábado	Stos. Dámaso, papa; Sabino, obispo y Eutiquio, mr.
12 Domingo	III de Adviento — Nuestra Señora de Guadalupe (Patrona de Canelones) y sta. Constancia, mártir.
13 Lunes	Stos. Antíoco y Eugenio, mrs. y Lucía vg. y mártir.
14 Martes	Stos. Nicasio, ob. y mr.; Justo, Teodoro y Arsenio, mr
15 Miércoles	Stos. Ireneo y Eusebio, mrs.; Valerio, ob.; Faustino, mr. y Cristina — Témpora.
16 Jueves	Stos. Valentín y Agrícola, mrs.; Adelaida, emp. y Ada, virgen.
17 Viernes	Stos. Lázaro, ob.; Franco de Sena, Justo y Horián, mártires — Témpora.
18 Sábado	Nuestra Señora de la Esperanza o de la O.; San Graciano, ob — Témpora.
19 Domingo	IV de Adviento — Stos. Nemesio, Darío y Pablo, mrs. y Urbano V, papa.
20 Lunes	Stos. Domingo Liberato, Julio y Macario, mrs.
21 Martes	Stos. Tomás, ap.; Anastasio, mr.; Temistocles, mr. y Glicerio.
22 Miércoles	Stos. Demetrio, Horacio y Zenón, mártires.
23 Jueves	Stos. Gervasio, Basílides, Evaristo, Victoria y Héctor.
24 Viernes	Stos. Gregorio, Delfín, Adela y Evelina — Abstinencia — Ciérranse los Tribunales.
25 Sábado	**Día de la Familia (Feriado)** — La Natividad de N. S. Jesucristo — S. Eugenio, mr. y Anastasia.
26 Domingo	Stos. Steban, protomártir; Mariano, mr. y Dionisio, papa y mártir — Abrense las velaciones.
27 Lunes	* San Juan, ap. y evang.; Máximo, ob.; Teodoro y Teófanes.
28 Martes	La Degollación de los Stos. Inocentes; stos. Teodoro y Antonio, mrs.; Teófila.
29 Miércoles	Stos. Tomás Cantuariense, arz. y mr.; Bonifacio, mr. y David, rey y pr.
30 Jueves	La Traslación de Santiago, ap.; stos. Sabino y Marcelo, mrs. y Eugenio, obispo.
31 Viernes	Stos. Silvestre, p.; Sabiniano, ob. y Hermes, mrs.; Velonia y Colomba, virgen y mártir.

Asegurad vuestro trigo contra el granizo y habréis cumplido con nn acto de sana previsión.

Efemérides calculadas para el Almanaque del Labrador

Principio de las estaciones en el año 1920

Otoño — Principia el 20 Marzo a las 18 h. 15 m.
Invierno — Principia el 21 de Junio a las 13 h. 56 m.
Primavera — Principia el 23 de Septiembre a las 4 h. 44 m.
Verano — Principia el 21 de Diciembre a las 23 h. 33 m.

Salidas y puestas del sol en 1920

ENERO

Día	1	Orto	4	h.	53	m.	Ocaso	19	h.	16	m.
»	5	»	4	»	56	»	»	19	»	16	»
»	10	»	5	»	1	»	»	19	»	16	»
»	15	»	5	»	5	»	»	19	»	15	»
»	20	»	5	»	9	»	»	19	»	13	»
»	25	»	5	»	13	»	»	19	»	10	»
»	31	»	5	»	21	»	»	19	»	5	»

El día disminuye en el mes 0 h. 39 m.
Duración media del crepúsculo 1 h. 45 m.

FEBRERO

Día	1	Orto	5	h.	22	m.	Ocaso	19	h.	6	m.
»	5	»	5	»	23	»	»	19	»	4	»
»	10	»	5	»	30	»	»	18	»	58	»
»	15	»	5	»	37	»	»	18	»	52	»
»	20	»	5	»	40	»	»	18	»	45	»
»	29	»	5	»	49	»	»	18	»	37	»

El día disminuye en el mes 0 h. 56 m.
Duración media del crepúsculo 1 h. 34 m.

MARZO

Día	1	Orto	5	h.	50	m.	Ocaso	18	h.	36	m.
»	5	»	5	»	53	»	»	18	»	29	»
»	10	»	5	»	56	»	»	18	»	23	»
»	15	»	6	»	0	»	»	18	»	16	»

Día	20	Orto	6	h.	4 m.	Ocaso	18	h.	11	m.
»	25	»	6	»	9 »	»	18	»	1	»
»	31	»	6	»	14 »	»	17	»	53	»

El día disminuye en el mes 1 h. 7 m.
Duración media del crepúsculo 1 h. 27 m.

Abril

Día	1	Orto	6	h.	15 m.	Ocaso	17	h.	52	m.
»	5	»	6	»	18 »	»	17	»	46	»
»	10	»	6	»	22 »	»	17	»	41	»
»	15	»	6	»	25 »	»	17	»	34	»
»	20	»	6	»	28 »	»	17	»	27	»
«	25	»	6	»	34 »	»	17	»	21	»
»	30	«	6	»	36 »	»	17	»	15	»

El día disminuye en el mes 0 h. 58 m.
Duración media del crepúsculo 1 h. 25 m.

Mayo

Día	1	Orto	6	h.	38 m.	Ocaso	17	h.	14	m.
»	5	»	6	»	42 »	»	17	»	10	»
»	10	»	6	»	45 »	»	17	»	7	»
»	15	»	6	»	49 »	»	17	»	2	»
»	20	»	6	»	54 »	»	17	»	0	»
»	25	»	6	»	57 »	»	16	»	57	»
»	31	»	7	»	00 »	»	16	»	54	»

El día disminuye en el mes 0 h. 42 m.
Duración media del crepúsculo 1 h. 28 m.

Junio

Día	1	Orto	7	h.	0 m.	Ocaso	16	h.	55	m.
»	5	»	7	»	2 »	»	16	»	54	»
»	10	»	7	»	6 »	»	16	»	53	»
»	15	»	7	»	7 »	»	16	»	53	»
»	20	»	7	»	8 »	»	16	»	54	»
»	25	»	7	»	9 »	»	16	»	55	»
»	30	»	7	»	10 »	»	16	»	56	»

El día disminuye en el mes 0 h. 7 m.
Duración media del crepúsculo 1 h. 32 m.

Julio

Día	1	Orto	7	h.	9	m.	Ocaso	16	h.	57	m.
»	5	»	7	»	8	»	»	16	»	59	»
»	10	»	7	»	6	»	»	17	»	4	»
»	15	»	7	»	4	»	»	17	»	7	»
»	20	»	7	»	2	»	»	17	»	9	»
»	25	»	7	»	0	»	»	17	»	12	»
»	31	»	6	»	58	»	»	17	»	18	»

El día aumenta en el mes 0 h. 32 m.
Duración media del crepúsculo 1 h. 30 m,

Agosto

Día	1	Orto	6	h.	56	m.	Ocaso	17	h.	19	m.
»	5	»	6	»	52	»	»	17	»	23	»
»	10	»	6	»	46	»	»	17	»	24	»
»	15	»	6	»	42	»	»	17	»	29	»
»	20	»	6	»	35	»	»	17	»	32	»
»	25	»	6	»	30	»	»	17	»	38	»
»	31	»	6	»	23	»	»	17	»	41	»

El día aumenta en el mes 0 h. 55 m.
Duración media del crepúsculo 1 h. 26 m.

Septiembre

Día	1	Orto	6	h.	20	m.	Ocaso	17	h.	41	m.
»	5	»	6	»	16	»	»	17	»	43	»
»	10	»	6	»	5	»	»	17	»	45	»
»	15	»	6	»	1	»	»	17	»	52	»
»	20	»	5	»	53	»	»	17	»	56	»
»	25	»	5	»	46	»	»	17	»	58	»
»	30	»	5	»	38	»	»	18	»	3	»

El día aumenta en el mes 1 h. 4 m.
Duración media del crepúsculo 1 h. 25 m.

Octubre

Día	1	Orto	5	h.	37	m.	Ocaso	18	h.	2	m.
»	5	»	5	»	32	»	»	18	»	7	»
«	10	»	5	»	26	»	»	18	»	10	»
»	15	»	5	»	19	»	»	18	»	15	»

Día	20	Orto	5	h.	12	m.	Ocaso	18	h.	19	m.
»	25	»	5	»	8	»	»	18	»	23	»
»	31	»	4	»	59	»	»	18	»	29	»

El día aumenta en el mes 1 h. 5 m.
Duración media del crepúsculo 1 h. 31 m.

Noviembre

Día	1	Orto	4	h.	58	m.	Ocaso	18	h.	30	m.
»	5	»	4	»	54	»	»	18	»	33	»
»	10	»	4	»	50	»	»	18	»	38	»
»	15	»	4	»	46	»	»	18	»	43	»
»	20	»	4	»	45	»	»	18	»	48	»
»	25	»	4	»	42	»	»	18	»	55	»
»	30	»	4	»	41	»	»	18	»	59	»

El día aumenta en el mes 0 h. 46 m.
Duración media del crepúsculo 1 h. 41 m.

Diciembre

Día	1	Orto	4	h.	42	m.	Ocaso	18	h.	59	m.
»	5	»	4	»	42	»	»	19	»	0	»
»	10	»	4	»	43	»	»	19	»	6	»
»	15	»	4	»	45	»	»	19	»	11	»
»	20	»	4	»	47	»	»	19	»	14	»
»	25	»	4	»	49	»	»	19	»	16	»
»	31	»	4	»	53	»	»	19	»	17	»

El día aumenta en el mes 7 m.
Duración media del crepúsculo 1 h. 48 m.

Fases de la luna para 1920

Enero

Luna llena	el	día	5	a	las	17	h.	21	m.
Cuarto menguante	»	»	12	»	»	20	»	24	»
Luna nueva	»	»	21	»	»	1	»	43	»
Cuarto creciente	»	»	28	»	»	11	»	54	»

FEBRERO

Luna llena	el día	4	a las	4 h.	58 m.
Cuarto menguante	»	» 11	» »	17 »	5 »
Luna nueva	»	» 19	» »	17 »	50 »
Cuarto creciente	»	» 26	» »	20 »	5 »

MARZO

Luna llena	el día	4	a las	16 h.	28 m.
Cuarto menguante	»	» 12	» »	14 »	13 »
Luna nueva	»	» 20	» »	8 »	11 »
Cuarto creciente	»	» 27	» »	3 »	1 »

ABRIL

Luna llena	el día	3	a las	7 h.	10 m.
Cuarto menguante	»	» 11	» »	9 »	40 »
Luna nueva	»	» 18	» »	5 »	59 »
Cuarto creciente	»	» 25	» »	9 »	43 »

MAYO

Luna llena	el día	2	a las	22 h.	3 m.
Cuarto menguante	»	» 11	» »	1 »	7 »
Luna nueva	»	» 18	» »	2 »	25 »
Cuarto creciente	»	» 24	» »	17 »	23 »

JUNIO

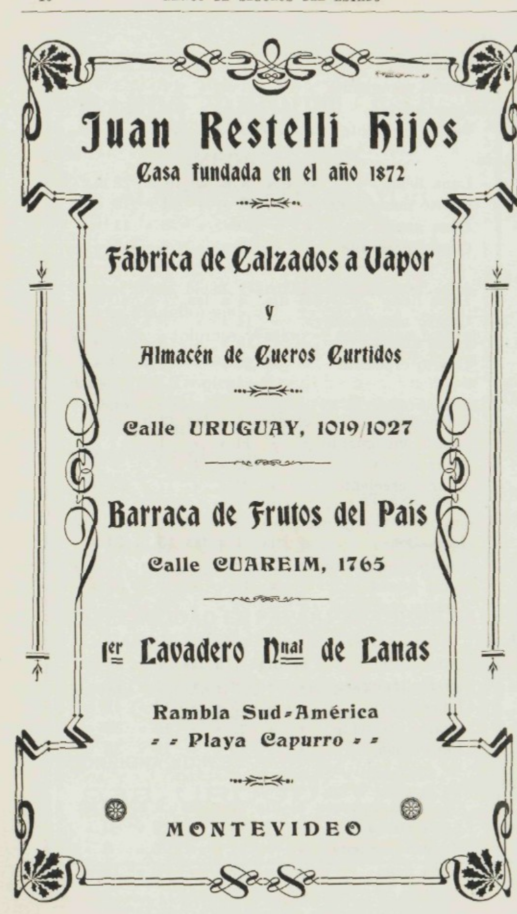
Luna llena	el día	1	a las	13 h.	34 m.
Cuarto menguante	»	» 9	» »	15 »	14 »
Luna nueva	»	» 16	» »	9 »	57 »
Cuarto creciente	»	» 23	» »	3 »	5 »

JULIO

Luna llena	el día	1	a las	4 h.	46 m.
Cuarto menguante	»	» 9	» »	1 »	21 »
Luna nueva	»	» 15	» »	16 »	41 »
Cuarto creciente	»	» 22	» »	15 »	36 »
Luna llena	»	» 30	« »	19 »	35 »

AGOSTO

Cuarto menguante	el día	7	a las	9 h.	6 m.
Luna nueva	»	» 13	» »	12 »	0 »
Cuarto creciente	»	» 21	» »	5 »	8 »
Luna llena	»	» 29	» »	9 »	19 »


Juan Restelli Hijos
Casa fundada en el año 1872
Fábrica de Calzados a Vapor
y
Almacén de Cueros Curtidos
Calle URUGUAY, 1019/1027
Barraca de Frutos del País
Calle CUAREIM, 1765
1er Lavadero Nnal de Lanas
Rambla Sud-América
Playa Capurro
MONTEVIDEO

Septiembre

Cuarto menguante	el día	5	a	las	15	h.	21	m.
Luna nueva	»	»	12	»	»	9 »	7	»
Cuarto creciente	»	»	20	»	»	1 »	11	»
Luna llena	»	»	28	»	»	22 »	12	»

Octubre

Cuarto menguante	el día	4	a	las	21	h.	9	m.
Luna nueva	»	»	11	»	»	21 »	6	»
Cuarto creciente	»	»	19	»	»	20 »	45	»
Luna llena	»	»	27	»	»	10 »	25	»

Noviembre

Cuarto menguante	el día	3	a	las	3	h.	51	m.
Luna nueva	»	»	10	»	»	12 »	21	»
Cuarto creciente	»	»	18	»	»	16 »	28	»
Luna llena	»	»	25	»	»	21 »	58	»

Diciembre

Cuarto menguante	el día	2	a	las	12	h.	45	m.
Luna nueva	»	»	10	»	»	6 »	20	»
Cuarto creciente	»	»	18	»	»	10 »	56	»
Luna llena	»	»	25	»	»	8 »	52	»

Trámites que deben correrse para efectuar los entierros

1.º Sacar el certificado médico. 2.º Inscribir el acta de defunción en el Juzgado de la sección a que pertenece, con dos testigos. 3.º Pasar a la Junta Económico - Administrativa con el boleto del Juzgado para sacar el permiso. 4.º Con el permiso de la Dirección de Cementerios pasar a la Iglesia parroquial a fin de obtener la papeleta de la sepultura eclesiástica.

Nota. — En el primer caso, si el enfermo falleciera sin asistencia médica, los interesados deberán recurrir al médico de policía para obtener el certificado correspondiente.

Horas de oficina para correr los trámites de defunción e inscripción en los Juzgados: Días hábiles, de 10 a. m. a. 5. p. m. Días feriados, de 10 a. m. a. 12 m.

Derechos de la Dirección de Cementerios

Se paga: por derecho de sepultura	$	2.00
» » » apertura de nicho	»	2.00
» » » colocación de lápida	»	4.00
» » » reducción de restos en un panteón	»	2.00
» » » traslación de restos de un panteón a otro	»	4.00

Derechos del Registro Civil

Se paga: por inscripción de nacimiento o defunción	$	0.50
» legitimación o reconocimiento	»	0.50
» casamiento	»	10.00
» testimonio de cualquiera de estos actos	»	2.00

Cada certificado llevará, además, un timbre de 25 centésimos.

Para los pobres de solemnidad será gratuito el certificado de defunción.

Disposiciones de la ley del Registro del Estado Civil

NACIMIENTOS

La declaración de los nacimientos debe hacerse ante el Oficial del Estado Civil de la sección, dentro de los diez días siguientes al parto.

En las secciones rurales, dentro de los veinte días (Artículo 24 de la Ley).

Las declaraciones para la inscripción de los nacimientos de hijos legítimos deben ser hechas por el padre o la madre personalmente, o por apoderado en forma. (Artículo 24 de la Ley).

Los médicos, cirujanos, parteras, matronas o personas que hayan asistido al parto, están obligados a comunicar a los señores Oficiales del Estado Civil respectivo, de palabra o por escrito, los nacimientos a que hayan asistido, dentro de los mismos plazos señalados para la inscripción. (Artículo 29 de la Ley).

Los interesados deben recabar de los señores Oficiales del Estado Civil el certificado que acredite haber hecho la inscripción.

MATRIMONIOS

Por el mero hecho del matrimonio, contraen los cónyuges la obligación de mantener y educar a sus hijos, dándoles la profesión u oficio conveniente a su estado y circunstancias.

(Artículo 116 del Código Civil).

Los cónyuges se deben fidelidad mutua y auxilios recíprocos.

(Artículo 127 del Código Civil).

El marido debe protección a su mujer; la mujer obediencia al marido.

(Artículo 128 del Código Civil).

DEFUNCIONES

Las inscripciones de defunción se harán ante el Oficial del Estado Civil de la sección respectiva dentro de las 24 horas, presentando el certificado médico en las secciones urbanas y

el del teniente alcalde en las rurales en que no hubiere facultativo.

Ningún cadáver podrá ser sepultado sin que se acredite haberse hecho el asiento respectivo en el Registro Civil. (Artículo 55 de la Ley).

En las secciones rurales, cuando por las disposiciones no fuese posible exigir el asiento previo, la anotación debe hacerse dentro de diez días. (Artículos 56 y 57 de la Ley).

PENAS

Si las inscripciones no se verificasen dentro de los plazos señalados, no podrán hacerse sino por orden del Juez Letrado Departamental, sin que liberte a los interesados de la aplicación de la pena por razón de su omisión o abandono.

Las penas varían entre las multas de un peso a cincuenta o, en su lugar, prisión de uno a quince días, según los casos.

TESTIMONIOS

Los testimonios de las actas del Registro del Estado Civil pueden obtenerse :

En las Oficinas Seccionales de Registro Civil que funcionan en los Juzgados de Paz, si se trata de inscripciones hechas en el año en que se necesita el testimonio.

En la Dirección General del Registro del Estado Civil en Montevideo, o en las Intendencias Municipales, si los testimonios corresponden a inscripciones de los años anteriores.

Los testimonios se extienden en fojas de un peso con un timbre especial de $ 0.25.

El derecho es también de un peso.

Calendario agrícola

ENERO

Agricultura. — Termina la siembra de maíz. El agricultor debe preocuparse de las carpidas de los maíces tempranos, tratando sobre todo de la eliminación de los yuyos.

Terminadas las operaciones de recolección de trigo, lino, etc, puede darse una arada liviana al rastrojo para enterrar los yuyos donde se desee sembrar en la próxima primavera o plantar algún forraje.

Horticultura. — Siguen los trabajos de riegos, carpidas, etc., El horticultor debe tratar de sembrar especialmente con intervalos de algunos días, para no acumular la producción en una misma época.

Sigue la siembra en almácigo de lechuga y apio, y en canteros la de zapallitos, melones, pepinos, porotos, etc. (Véase Diciembre).

Arboricultura. — Continúan los trabajos del mes anterior. Se hacen injertos en escudete. La destrucción de los insectos dañinos debe preocupar al arboricultor.

Viticultura. — Sigue el despunte en la viña de las ramas de fruta. Simultáneamente con los cuidados de mantenimiento del buen estado del viñedo, debe inspeccionarse la bodega para munirse de todo el material de vinificación.

Silvicultura. — Destrucción de insectos y recolección de las semillas que en este mes maduren. Decorticación de robles y tilos.

FEBRERO

Agricultura. — Terminadas las operaciones de la trilla y depósito de los granos o venta, empieza la tarea del año agrícola, que en nuestro país se considera inaugurada en Mayo; hay urgencia en preparar las tierras para cebada temprana.

Debe evitarse la propagación de yuyos arando lo antes posible. Si no se dipone de animales que pasten en el rastrojo y si los yuyos son tan altos que perjudiquen la tarea de labranza, convendrá quemar el rastrojo.

4.

Deben limpiarse las herramientas y máquinas de cosechar, guardándolas luego bajo techo, para evitar su deterioro; conviene aceitar todas las partes de acero para evitar el herrumbre.

Horticultura. — Continúan los cuidados culturales (riegos, aporcaduras y carpidas).

Se siembran en este mes: zanahorias, achicorias, espinacas; rábanos y perejil.

Se entresacan (repique) las plantas de almácigos muy espesos.

Se siembran arvejas, porotos para el consumo en verde.

Se preparan los almácigos de acelgas, remolachas, cebollino para verdeo, lechugas, repollos, regándose día por medio.

Se recogen en este mes la mayoría de las semillas, para lo cual el hortelano debe hacer una buena selección.

Arboricultura frutal. — Se arrancarán los brotes o renuevos que salen al pie de los árboles. Se pueden colocar en viveros todos los árboles y arbustos criados en macetas.

Continúa el injerto de escudete.

Se hacen almácigos de damasco, durazno, cerezo, almendro, perales, manzanos, etc.

Viticultura. — Sigue la limpieza, el apuntalamiento de las ramas de frutas. Pronto empezará la vedimia en ciertas partes, y la bodega debe estar en orden.

Silvicultura. — Prosigue la limpieza en los criaderos, viveros y sembrados.

Continúese activamente la destrucción de insectos y recolección de semillas.

MARZO

Agricultura. — Continúan con actividad las labores de la tierra, que en el mes entrante deben quedar terminadas.

Se empieza la cosecha de batatas y papas para el consumo, quedando en la tierra las que se deben conservar.

Se cosechará maíz y forrajes y pastos de todas clases.

Limpiaremos los granos aventándolos y eligiendo al mismo tiempo la semilla para la siembra.

En este mes el cultivador debe formular las rotaciones a que someterá sus tierras, el plan de cultivo y coodinar lo me-

jor posible los trabajos de sementeras, que se efectuarán en el próximo mes.

Sembraremos alfalfa, sea sola, sea mezclada con cebada o trigo; en cuyo caso estos últimos granos se siembran ralos.

En las siembras de alfalfa, como en la de todas las plantas de semilla pequeña, se tendrá mucho cuidado de efectuarlas lo más parejo posible, para no dejar vacíos, pues éstos darán facilidad al creicmiento de las malas hierbas, las que siendo más vigorosas, ahogan las plantas circunvecinas, produciendo vacios de consideración.

Cuando no se poseen máquinas adecuadas (las que siempre hacen mejor trabajo) o un hábil sembrador, convendrá mezclar la semilla con tierra o arena, con el objeto de repartirla mejor.

Sigue en este mes la siembra de cebada para verde.

Las tierras destinadas a ser sembradas con trigo de invierno, recibirán en este mes la última reja.

Se practicará el segundo aporcado a las papas, sacando a mano las malezas de entre las filas.

También se siembra en este mes, lino; pero como son dos productos que se pueden obtener de esta sementera, es presiso tener presente cuál de ellos preferimos; esto es, si la fibra o el grano. En el primer caso lo sembraremos tupido, en el segundo lo sembraremos más ralo, para obtener plantas fuertes y vigorosas.

Además pueden sembrarse: agrostis, avena, arvejas, bromus, ceteno, coles, colza, dactilo, poas, ray-grass, trébol, etc.,

Arboricultura. — Continúa la recolección de frutas.

Se arrancan los brotes o renuevos que salen al pie de los árboles.

Se pueden transplantar las coníferas y los árboles de hojas largas, persistentes, debiendo conservarle un pan de tierra en las raíces y regar el hoyo antes de la plantación.

Se cortarán los tutores a los árboles que no lo necesiten; y, si es necesario, se colocarán nuevos.

En viveros se pueden colocar todos los árboles y arbustos criados en maceta.

Aún continúa el injerto de escudete a ojo durmiente.

Se estratifican carozos de duraznos, damascos, cerezos, guindos, almendros, etc.,

LA URUGUAYA

FÁBRICA DE JABONES, VELAS Y GRASA
FUNDADA EN EL AÑO 1853
por EUGENIO VILLEMUR

JUAN V. SHEPPARD & Cía.
SUCESORES

La casa más antigua y mejor

- - - - surtida del ramo - - - -

La fábrica ha sido últimamente



- - - - - reformada - - - - -

Especialidades de la Casa:

JABONES "RELÁMPAGO" Y "ESTRELLA" VELAS ESTEARINAS "VILLEMUR"

Muy recomendadas por celebridades mèdicas nuestras bujías perforadas

DEPÓSITO:

CALLE URUGUAY, 962

MONTEVIDEO

Se hacen almácigos de perales, manzanos, etc.

Las siembras y plantaciones del año serán carpidas y se replantarán los claros.

Viticultura. — Ya ha empezado en muchos puntos, y continúa en otros, la vendimia, que en este mes debe quedar terminada.

En las bodegas el trabajo es activo; en cambio en las cepas no se exige casi ninguno.

Se vigilarán todos los vinos, y los trasiegos se harán tantos cuantos sean necesarios.

Silvicultura. — Se continúa la cosecha de las semillas que maduran.

Se favorecerá las germinación de las semillas en los claros pasándoles el arado o cultivador.

Los montes plantados el año anterior, se carpirán y se repondrán los pies que se hayan secado.

Se preparan nuevas tierras para plantaciones.

Se recorrerá, binará, y regará, si fuera necesario y posible los viveros.

En almácigos, terrinas y de asiento, pueden sembrarse abedules, acacias, abetos, alerce, araucarias, arces, casuarinas cedros, cipreces, fresnos, laureles, pinos, moreras, tuyas, tilos, etc.

Horticultura. — En este mes el horticultor debe preparar todo el terreno que quiera sembrar, abonándolo si fuera posible y no olvidando las ventajas que le brindan las labores profundas.

Se continúa la plantación de bulbillos de ajos y cebollas para verdeo.

Se aporca el apio y toda las plantas que lo necesiten.

Se trasplantan todas las plantitas que hayan adquirido el tamaño requerido.

Se siembran: acedera, acelgas, achicoria, arvejas, alcauciles, berro de fuente, coles, colinabos, escarola crespa, y de hoja ancha, espinaca, de Inglaterra y de Viroflay, haba temprana de Sevilla, lechuga, nabos, puerro, rabanitos, remolacha, zanahoria, etc.

ABRIL

Agricultura. — Es este mes, de grandes actividades para el agricultor: empieza la cosecha de papa de la 2.ª estación y la

recolección del maíz toma grandes proporciones. Sigue activamente la preparación de tierras destinadas a los cultivos de invierno y primavera. Se siembra cebada, alfalfa, balango, etc.

Horticultura. — En este mes se debe abonar y remover bien las tierras, para efectuar en ellas los cultivos de estación.

Se plantan o trasplantan cebollas, ajos, coles, coliflor, alcauciles, espárragos, lechugas, frutillas, orégano, tomillo, etc.

Se siembran en almácigo o de asiento: acedera, acelgas, achicorias, berro, escarolas, etc.

Se traspantan los almácigos de ajíes sembrados en Febrero; plantando en su lugar semillas de tomate temprano.

Viticultura. — Termina la vendimia y se paralizan los trabajos en la viña.

El viñatero dedica toda su atención a la preparación y cuidados del vino.

Arboricultura frutal. — En las tierras ya preparadas se abren los agujeros que han de recibir más tarde los árboles que se quieran plantar.

Continúa la siembra o la estratificación de carozos de durazno, damasco, ciruelo, etc.

Se plantan estacas de membrillo y se vigilan los injertos hechos en los meses anteriores, para aflojar las ligaduras, si se crían muy comprimidos.

Silvicultura. — Sigue la preparación de los terrenos destinados a nuevos bosques, y se siembran: roble, aliso, fresno, nogal, pino, tilos, etc.

Se plantan estacas de sauce y álamos. Tratándose de explotación de bosques, debe empezarse el derribar de los árboles de hojas perennes, como casuarinas, eucaliptus, araucarias, etc., criados en macetas, podrán colocarse en tierra.

MAYO

Agricultura. — En este mes debe hacerse la siembra principal de trigo como se indicó el mes pasado.

Se continúa la siembra de avena, centeno, cebada, colza y de todas las gramíneas de prados artificiales.

Se cosechan las raíces y tubérculos, así como el maíz, maní y otros productos tardíos.

Puede sembrarse todavía en terrenos sanos y calientes: alfalfa, lupina, esparceta, zulla, trébol, habas, arvejas, coles, etc.

Debe tenerse en presente la necesidad de los desagües y practicarlos en los terrenos húmedos y en los bajos fáciles de inundarse.

Arboricultura. —Empieza la plantación de los árboles frutales.

Es la mejor época para las grandes plantaciones.

Se hacen estaquillas de membrillo, higuera, naranjo, toronja, limonero, lima, tangerino, etc.

En almácigos se siembran: almendros, avellanos, cerezos, castaños, duraznos, manzanos, nísperos, perales, olivo, etc.

Para la plantación y trasplante ya se tendrán los hoyos terminados.

Se puede dar principio a la poda de árboles de frutos de carozo liso.

Viticultura. — Pódanse las cepas de uno o dos años. Empiézanse los injertos.

Silvicultura.—Se trasplantan los árboles pequeños y grandes, menos los pinos.

Se plantan estacas de álamo, mimbre, sauce, aliso, plátanos evonibus, ligustro y de todos los arbustos que se multiplican por ese medio.

En almácigos se siembran: alisos, abeludes, alerces, arces, abetos, cedros, fresnos, hayas, laurel, magnolias, nogales, paraísos, pinos, robles, tilos, tuyas, y en general todas las clases resistentes que maduran antes del invierno. Se estratificarán las que no se puedan sembrar hasta la primavera.

Horticultura. — Se continúan los trabajos del mes precedente, y se empiezan los grandes plantíos de cebolla.

Se dará una labor general a todos los terrenos desocupados, enterrando los abonos donde se necesiten. Se plantan de asiento las plantitas repicadas el mes precedente, y las de los semilleros que no necesiten de este primer trasplante.

Se aporcan los alcauciles y demás plantas que resisten los fríos, y se atan las que lo necesiten.

Se hacen los abrigos, para los plantíos tempranos.

Al aire libre se siembran: acederas, acelgas, achicoria, arvejas, alcauciles, apio para verdeo, berros de fuente, cardo, cebollas, chirivía larga y redonda, escarola crespa, siempre

blanca y hoja de lechuga, espinaca de Inglaterra, habas, lechuga blanca de Berlín, Batavia de invierno, pasión arrepollada de Nápoles, romana blanca y verde, nabos varias clases, perejil, perifolio, puerro corto temprano y grueso blanco, rabanitos, remolacha, repollos de varias clases, salsifíes de raíz blanca, espárragos, garbanzos, etc.

Se planta: ajos, cebollas, etc.

Se trasplantan: pimientos, alcauciles, brócoli, cebollas, col, coliflor, frutillas, lechuga, orégano, puerros, tomates, etc.

JUNIO

Agricultura.—Continúase los trabajos mencionados el mes anterior.

Como los días son ya muy cortos, el cultivador debe aprovecharlos para acabar de preparar bien sus tierras.

Se concluyen los trabajos de desagüe e irrigación.

Se entierran los abonos en los terrenos laborados, y se esparcen en los no arados que lo necesiten.

Se plantan cercos vivos y es bueno aprovechar para alambrar la mayor cantidad posible de campo.

Empieza la siembra de avena, cebada, lino para grano. Para prados se puede sembrar agróstida, altramuz, bromus, festucas, lawn-grass, pastel, poas, ray-grass, trébol, etc.

Continúa la siembra de trigos blando y semi-duro.

Arboricultura.—Empieza la poda de los árboles frutales.

Téngase el mayor cuidado por los árboles que florecen más tarde, dejando para después los que florecen más temprano. En esa forma, se podrán evitar muchos males causados por las heladas tardías. Al podar, trátese siempre de aproximar lo más posible la fruta a las ramas de armazón, a fin de que esté más segura y sea más hermosa.

Será también conveniente dar principio a la poda por los árboles más viejos, a fin de que estos puedan cicatrizar bien las heridas causadas.

Al contrario, los árboles muy vigorosos que difícilmente se ponen en fruta, deberán ser los últimos para efectuar en ellos la poda.

Procediendo así, conseguiremos debilitar más el árbol, pues la cantidad de savia que se escapa por las heridas es mucho mayor.

En almácigos se siembran: cerezos, ciruelos, damascos, duraznos, guindos, manzanos, membrilleros, nísperos, perales, etc.

Se injertan de púa por aproximación y de hendidura.

Se plantan estacas de higuera, naranjo, limonero, tangerino, toronja, lima, bergamoto, membrillo, olivo, etc.

Viticultura.—Se plantan estacas y barbados de vid.

Se da comienzo a la limpieza de los sarmientos y se continúan los injertos.

Silvicultura.—Continúanse las plantaciones, la poda y monda de toda clase de árboles.

En almácigos se siembran: abedules, abetos, acacias, álamos, alcornoques, alerces, alisos, almez, arces, cedros, cipreses, espinos, fresnos, hayas, laureles, magnolias, nogales, paraísos, pinos, robles, saúco, sauces, tilos, tuyas, etc.

Se plantan estacas de mimbre, sauce, álamo, alisos y plátanos.

Horticultura.—En las huertas siempre hay que hacer con urgencia, además de preparar las tierras para los diversos plantíos y siembras, y efectuar los demás trabajos de la estación.

Se aprovecharán los días lluviosos para revisar las frutas, granos y semillas que se tengan depositados, etc., reparar las herramientas e instrumentos, construir nuevos, así como cestos, canastos, redes, etc.

Hay tanto que hacer siempre a este respecto, que basta echar una ojeada alrededor para encontrar en seguida alguna ocupación; lo que ha de faltarle siempre al horticultor es el tiempo, pues debe tener presente que sólo los días lluviosos les es dado ocuparse en esta clase de trabajos, debiendo en los días buenos hacerlo en el campo, en las tierras; *siendo considerado como un pésimo cultivador, el que en un buen día* (en particular en invierno) *se ocupa en casa, en lugar de hacerlo en el campo, en sus cultivos, etc.*

Continúanse las labores y trasplantes.

En parajes abrigados pueden sembrarse en casillas, que se cerrarán cada noche, varias clases de tomates y ajíes tempranos,

Bajo vidriera se siembran: berenjenas largas y enana temprana, ají España, coliflor Lecers, lechuga Gotte, melones Cantalup, precoz, grande y pequeño, otras clases, pepinos tempranos, etc.

Al aire libre se siembran: acederas, acelgas, arvejas, alcauciles, apio para verdeo, cardo, cebollas varias clases, colinabo.

escarola crespa, siempre blanca y a hojas de lechuga, espinaca de Inglaterra, habas varias clases, lechugas varias clases, lentejas, nabos, clases chatas y blanca, perejil común y crespo, perifolio ídem, ídem, puerros, rabanitos varias clases, remolachas y repollos varias clases, salsifíes de raíz blanca, escorzonera raíz negra, zanahoria corta temprana, etc.

Se plantan dientes de ajo y chalota.

JULIO

Agricultura.—En el presente mes se continúan todos los trabajos *mencionados el mes anterior.*

Debe quedar terminada la siembra de trigos blando y semiduro, recargando en un 10 % más la cantidad de semillas a emplearse por hectárea que en lo sembrado en Mayo y Junio, sin olvidar las reglas prácticas que en ellos hemos establecido.

Continúa la siembra de cebada y lino para grano.

Cuando los cereales tengan 6 a 7 centímetros de altura, se les pasará el rodillo, procurando hacer esta operación después de una lluvia, cuando la superficie del suelo empieza a secarse.

En los trigos muy espesos o que se vayan en vicio, se pastorearán las ovejas o mejor se guadañarán; en seguida se pasará la rastra de hierro para entresacar las plantas.

Es urgente roturar la tierra para maíz, en caso de no haberla roturado antes.

Hay que aprovechar los días buenos, para no verse atrasado en los meses siguientes en los varios trabajos que es imprescindible practicar.

Los días lluviosos deben aprovecharse en trabajos de galpón, arreglo de instrumentos y útiles.

Pueden *sembrarse:* avena, bromo, coles de primavera, colza de primavera, centeno, esparceta, nabos, poas, raygrass, remolacha, trébol varias clases y zanahoria forrajera, etc.

Arboricultura.—Continúa la poda de los árboles frutales. Téngase bien presente lo que a ese respecto decíamos el mes anterior.

En este mes deben darse las labores necesarias al terreno donde se encuentre la plantación, pudiendo hacerse con arado o azadón.

Pueden transplantarse y plantarse todos los árboles.

Es un buen tiempo para plantar estacas de higuera, naranjo, toronja, limonero, lima, tangerino, cidro, bergamoto, membrillo, olivo, etc.

Se siembran: almendras, avellanos, cerezos, ciruelos, damascos, guindos, manzanos, membrillos, nísperos, nogales, duraznos, perales.

Téngase cuidado con los carozos estratificados: deben mirarse siempre después de las lluvias, a fin de evitar la excesiva humedad, si tuvieran; además, debe conocerse el momento propicio para la plantación, que varía con las condiciones climatológicas.

Desde el principio del mes pueden practicarse los injertos de corona, si la planta está en savia, y se continúa con los de púa y por aproximación, empezando en las especies de peras, por las clases más tempranas.

El manzano prevalece perfectamente bien, injertado de púa, sobre membrillo, en este mes.

Viticultura. — Deben efectuarse en los viñedos las labores necesarias a la tierra.

Es buena época para hacer la poda preparatoria y plantación de estacas y barbados de vid.

Se componen y se arreglan postes, rodrigones, alambres, etc.

Silvicultura. — Debe concluirse en este mes la corta y la extracción de leña de los montes y bosques, pues más tarde esos trabajos causarían la pérdida de muchas semillas germinales y plantas nacientes.

Se siguen plantando estacas de sauce y álamos, mimbres, alisos, plátanos, etc.; se limpian los talares, se dan las labores preparatorias a los terrenos que han de plantarse de coníferos y de arbolitos criados en macetas; tales como eucaliptus, acacia, casuarina, etc.

Se siembran: abedules, abetos, acacias, arces, alerces, almez, catalpa, cedros, criptomerias, cipreses, fresnos, hayas, laureles, maclura, magnolias, olmos, paraisos, picea, pinos, robinias, robles, seguoias, soforas, tuyas, tilos, etc.

Horticultura. — Cada vez que lo permita el tiempo, se activarán las labores para las plantaciones que deban hacerse en Agosto y Setiembre. A principios del mes ya deben encontrarse formados los caballones donde se han de establecer las casillas para sembrar tomates, pimientos, zapallitos de tronco y especialmente melones tempranos.

En casillas tapadas con vidrios, se sembrarán porotos de 40 días y negros de Bélgica, para obtener chauchas tempranas.

Bajo vidriera se harán almácigos de pimientos, berenjenas, tomates, albahaca y melones de clase tempranas, para plantar al aire libre en Setiembre.

Al aire libre se siembran: acelgas, achicoria, arvejas, alcauciles, apio para verano, berros, cardo, cebollas, chirivía redonda temprana, escarolas, espinaca de Inglaterra, habas, lechugas de Batavia, blanca de invierno, pasión, arrepollada de Nápoles, romana blanca y verde de invierno, nabos, varias *clases, perejil enano y crespo, perifolio común y crespo, pue*rros, rabanitos varias clases, remolacha colorada temprana y amarilla redonda dulce, repollos, varias clases y zanahorias, varias clases, etc., etc.

Continúa la plantación de dientes de ajo y chalota.

AGOSTO

Agricultura.—Aunque este mes suele ser uno de los más frios del invierno, sin embargo, varios signos anuncian ya la *aproximación de la primavera: se alargan los días y en algu*nas plantas empieza la vegetación con vigor.

Se continúan los trabajos del mes precedente, terminando en éste las siembras de cereales, como trigo, lino, etc.

Empieza la plantación de papas de primavera. (Mar del Plata).

Prepáranse los campos para las siembras de maíz. En los trigales, avenales y prados, se pasará el rodillo para asentar bien la tierra al pie de las matitas.

Se siembran, según cultivo: avena, alfalfa, arvejas, alforfón, agrostida, bromo de prados y de Schander, coles, colza, dac*tilo, esparceta, festuca, girasol, lino, lupina, lawn-grass, papas,* pastel, ray-grass, remolachas, soja, topinambur, zanahoria, etc.

Arboricultura.—En este mes deben concluirse todos los trabajos empezados en los meses precedentes: remoción de tierra, poda, etc.

Continúan los injertos de púa en hendidura en los árboles que no están todavía en vegetación, y se practican los de púa, en corona y los de aproximación en los patrones cuya vegetación está bastante adelantada para que se pueda despegar la corteza sin romperla.

El arboricultor debe ocuparse con perseverancia en la destrucción del bicho de cesto; el trabajo que puede hacer ahora, es cuádruplo del que haga después; al mismo tiempo perseguirá, por todos los medios a su alcance, los insectos dañinos a los árboles.

Si el tiempo ha venido favorable y si la estratificación se hizo temprano y en buenas condiciones, empiezan a abrirse los carozos estratificados, debiéndose plantar en seguida.

Se plantan: estacas de higueras, membrillo, olivo y de todos los árboles que no hayan empezado a brotar.

Se trasplantan todos los árboles de hojas persistentes, como naranjos, limones, etc.

Pueden hacerse semilleros de damasco, guindo, nogales, castaños, olivos, perales, manzanos, cerezos, membrillos, avellanos, etc., etc.

Viticultura. — Se practica la poda definitiva de la vid.

Se dará una labor a la tierra del viñedo, persiguiendo las malezas.

Se continúa plantando vid.

Silvicultura. — Deben terminar todos los trabajos empezados en los meses precedentes: remoción de tierras, corta, monda, plantaciones y siembras en los montes.

Se trasplantan coníferos y árboles de hojas persistentes, como eucaliptus, casuarinas, acacias, magnolias, etc. Se plantan estacas de mimbre, sauce, álamo y aliso. Pueden hacerse semilleros de moreras, espinos, nogales, plátanos, robinias, magnolias, acacias, etc.

Horticultura. — En este mes han de terminarse los trabajos de nivelaciones, irrigaciones y desagües, así como la plantación de borduras y cercos,

Poco a poco se descubrirán las plantitas en casillas para robustecerlas, volviendo a taparlas de noche por temor a las escarchas.

El hortelano debe haber hecho sus almácigos y tener preparadas las tierras para efectuar aquellos que aún no es tiempo de hacer o que aún no le convenga verificar.

Continúa el trasplante de las hortalizas criadas en almácigo, cubriendo las más delicadas con un poco de pasto seco o con macetas volcadas.

Se plantan o se trasplantan; ajos, alcauciles, cebollas, espárragos, fresas, frutillas, papas, etc.

En casillas se siembran todavía melones de clases tempranas, pepinos, sandías, tomates y zapallitos de tronco.

Bajo vidrieras se hacen almácigos de ajíes, berenjenas, porotos para chauchas, etc.

Al aire libre se siembran: acederas, acelgas, achicorias, arvejas, apio, berros, cardos, coles, coliflor temprana de Nápoles y de *Sicilia, escarolas, espinacas, lechugas Batavia blanca*, arrepollada de Nápoles, blanca de primavera, de Berlín, perezosa, palatina, romana verde y *maraichere*, lentejas de la Reina, mostaza para ensalada, nabos, perejil, perifolio, puerros, rabanitos, rábanos, remolacha, repollo blanco de Pisa, de York temprano, corazón de buey, crespo, varias clases y de Bruselas, zanahorias, etc., etc.

SEPTIEMBRE

Agricultura.—Este mes es de gran actividad para el arado, que debe ocuparse en preparar las tierras para las siembras de maíz, que desde el 15 en adelante ya se pueden empezar.

Se pasará el rodillo en los últimos sembrados.

No deben pacer animales en los prados nuevos cuando están húmedos; pero los días secos, antes de pasarles el rodillo, se podrán pastorear ovejas en ellos como en los trigales y cebadales, para que despunten las matitas.

Es buen tiempo para empezar la siembra de alfalfa, que se desarrolla bien antes de los soles fuertes del verano.

Será conveniente limpiar de cardos, cicutas, y otras malas hierbas los trigales y linos, sin esperar a que se desarrollen mucho.

A fines de este mes conviene dar el corte de limpieza a los alfalfares, porque el brote viejo no adelanta. Se siembran según cultivo: avena, alforfón, arvejas, agrostida, bromus, coles, colza de primavera, colinabos, dactilo, esparceta, festuca, girasol, lino, lawn-grass, nabos, poas, ray-grass, remolachas, soja, sorgo azucarado y halepense, tabaco, tréboles, zanahorias, etc.

Aconsejamos al chacarero recién instalado y que por esa razón tenga pocos sembrados que cuidar, que aproveche esta estación de primavera para roturar los campos que se proponga sembrar en el año siguiente.

Esta reja, dada a tiempo, permite a la tierra sazonarse y ahorra mucho trabajo, pues la tierra está más blanda y no se seca tanto.

Arboricultura. — Se trasplantan algunas especies de árboles, pero ya conviene hacerlo con pan de tierra en las raíces.

Para evitar la helada de la flor en las noches en que se tema hielo, conviene fijar algunos pajizos húmedos que ardan lentamente, para producir humo a los cuatro vientos.

Se continúan los injertos de aproximación y de púa en corona.

Se sujetan con tutores los brotes que echan los injertos para que no los rompa el viento.

Es el mes más adecuado para verificar el trasplante del naranjo, sus semejantes, y toda planta o árbol de hojas perennes.

Se puede injertar también de escudo y canuto todo árbol que deje desprender su corteza aún estando brotado.

Se podan los árboles tardíos que aún no estén en vegetación, y es tiempo muy oportuno para efectuar la poda del manzano.

Se siembran en almácigos: cerezos, ciruelos, guindos, duraznos (todos ellos de carozos estratificados): además manzanos, membrillos, nísperos y perales.

Viticultura. — Se practica todavía con buen éxito la poda de la vid y es muy buen tiempo para poner sarmientos.

Se arreglan y se atan los rodrigones, y para fin de mes ya se puede aplicar el polvo de azufre a los nuevos brotes.

Silvicultura. — En este mes se concluyen las siembras y plantaciones de coníferos.

En los almácigos se trasplantan las plantitas de coníferos y de arbolitos y arbustos de hojas persistentes.

En los montes talares se procederá a la corta de los árboles taníferos para descortezarlos.

En almácigos se siembran: abetos, acacias de todas clases, araucarias, abedules, arces, álamos, alerces, almez, catalpa, casuarinas, cedros, cipreses, criptomerias, eucaliptus, fresnos, laureles, ligustros, maclura, magnolias, moreras, nogales, pinos, plátanos, paraísos, robinia, robles (bellotas estratificadas), sofora, tuya, tilos, etc.

Horticultura. — En este mes se siembran casi todas las clases que deben producir en verano, otoño e invierno.

Se trasplantan en eras, tablones o platabandas todas las plantas sembradas en almácigos los meses anteriores.

Se riega a menudo y se escardan los plantíos nuevos para mantener la frescura y descubrir las malas hierbas, que vegetan con actividad a principios de este mes.

De las siembras, plantaciones y labores de este mes ha de dimanar la mayor parte de los productos del año.

A las plantas que se tengan en abrigos debe proporcionárseles aire y la mayor amplitud posible en los buenos días, desde las 10 de la mañana hasta las 3 o 4 de la tarde, debiendo no olvidar las precauciones acostumbradas en las noches.

Al aire libre se siembran, según cultivo: acedera de Belleville; acelga blanca romana, amarilla y roja del Brasil; achicoria de varias clases, apio, ídem, ídem; berro de fuente de jardín perenne; alenois común y crespo, cardo Puvis y sin espinas; brócoli, varias clases; col crespa de Erfurt, romana y colorada; coliflor temprana gigante, de Nápoles y medio temprana; colinabo, escarola rizada doble de estío, de Italia y de Meaux; espárragos violetas de la Floresta; espinacas de Holanda, de Viroflay, de hoja de lechuga; hinojo de Italia, lechuga varias clases, nabos varias clases, papas, perejil común, crespo y enano; perifolio común y crespo, porotos enanos varias clases y de enrame varias clases, puerro grueso corto, rabanitos de todas clases, rábanos, remolachas, repollos varias clases, salsifís raíz blanca, zanahorias varias clases, etc.

Bajo vidriera y en almácigos abrigados se siembran: ajíes, berenjenas, pimientos, tomates y albahaca de todas clases.

En casillas se siembran todavía: melones, pepinos, sandías, tomates y zapallos de todas clases.

OCTUBRE

Agricultura. — Aún tienen lugar la mayor parte de los trabajos del mes anterior. Ya no pueden demorarse las carpidas de las plantas que se han sembrado temprano, pues como la vegetación avanza, se tendrá después mucho trabajo para efectuarlas.

Los agricultores deben recorrer sus trigales y todos sus sembrados para darles el cultivo que necesiten, con lo cual aumentarán las probabilidades de buenas cosechas, al paso que si se descuidan tendrán acaso que lamentar después su escasez.

Se efectúan las grandes siembras de maíz y se continúan las de alfalfa y esparceta, aumentando un poco la cantidad de semilla empleada.

Continúa también, durante la primera quincena, la sementera de papas.

Se siembran: maíz de guinea, sorgo, teosinte, remolacha, girasol, alforfón, alpiste, topinambur o cotufa, patatas.

Se trasplanta tabaco, etc.

Se continuará la roturación del campo destinado a las siembras de otoño, y en las tierras que lo necesiten se sembrarán leguminosas, para ser enterradas como abono verde.

Se prepara la tierra para la segunda plantación de papas.

Arboricultura. — Se colocan tutores a los brotes de los injertos y se procede a la poda en verde, es decir, a la supresión, de las ramas que no han dado lo que debían y de las que están mal colocadas.

Se trasplantan al punto que se les destine, olivos; se practica con buen suceso el trasplante del naranjo y sus semejantes, y en general, de todo árbol de hojas permanentes.

Se efectúan riegos, particularmente en los árboles y plantas trasplantados en el año.

Se continúan los injertos de púa, en corona, de aproximación y herbáceos.

Como en este mes están en flor muchos árboles frutales, y aún suelen caer heladas, las que siempre perjudican, y sobre todo tratándose de frutas selectas, recuérdese que pueden salvarse, sino todos, á lo menos los preferidos, por medio de una fogata encendida al pie del árbol y la cual produzca buena humareda, operación que se efectuará en la madrugada, antes de salir el sol.

Viticultura. — Se limpian los viñedos y se apartan las malezas por medio del rastrillo. Se continúa la colocación de los rodrigones, y según las localidades, empieza el azufrado.

Se injertan por endidura las cepas viejas y poco productivas, y en las que se quiere sustituir una variedad por otra más productiva, más precoz o de mejor calidad.

En los viñedos se procederá a la poda en verde, que consiste en suprimir todas las ramificaciones inútiles y despuntar y torcer los nuevos brotes, según lo exija la planta y la forma que se quiera obtener.

Silvicultura. — Se continúa la plantación de eucaliptus, acacias y casuarinas criadas en macetas.

En los montes y en las plantaciones nuevas se darán las labores necesarías para que las malezas no ahoguen las nuevas plantitas.

En los montes de semilla se hará una recorrida para destruir las plantas que no se quieren conservar. En los montes altos de olmos, etc., que necesiten ser repoblados, se pasará la rastra o el cultivador, inmediatamente de caida la semilla, para favorecer su germinación. Se continuará la corta de los tallares, para descortezarlos.

Se siembran en semilleros y en macetas: acacias de todas clases, catalpas, olmos, sofora, quebracho, eucaliptus, casuarinas.

Horticultura.—En este mes deben activarse todos los trabajos.

Plantar, binar, aporcar, regar y preparar el terreno para las plantaciones del mes siguiente: tales son las principales operaciones que deben ejecutarse en las huertas.

Al principio de este mes deben carpirse los frutillares y quitar a las plantas todas las guías que echen. Puede darse en los buenos días, aire enteramente libre a las plantas que se crían con abrigo, tomando las precauciones debidas para las noches.

Se siembran según cultivo: acedera de Belleville, acelga blanca romana, achicoria, albahaca fina y de hojas anchas, apio blanco lleno, corto temprano, corto grueso, berenjena violeta redonda, violeta medio larga, violeta larga temprana, berro varias clases, col crespa negra romana, crespa colorada de Erfurt y crespa Palmera, coliflor gigante temprana de Nápoles, gigante medio temprana, de ídem, col brócoli temprana y medio temprana, de Finale, escarola crespa fina de Italia y de hoja de lechuga, espárragos violetas y de la Floresta, espinaca de Holanda, de Viroflay, y de hoja de lechuga, lechuga de varias clases, maíz dulce para choclos, de 40 días para choclos, melón varias clases, nabo amarillo de Malta y muchas clases más, papas francesas e inglesas, pepinos de todas clases, perejil y perifolio ídem ídem, pimiento dulce temprano de Calahorra cuadrado catalán, picante de Chile, picante de guindilla, porotos de todas clases, puerros, rábanos, rabanitos, repollo varias clases, salsifí blanco, sandia colorada de la costa y amarilla tardía, tomate grande de Génova, liso temprano, acme, zanahoria, varias clases y zapallos todas clases y criollos.

Conviene aprovechar el terreno que queda libre entre las matas de melones, sandías y zapallos sembrándolo de porotos de cuarenta días, rabanitos y otras hortalizas que den su fruto antes que las primeras cubran todo el terreno.

El sistema de acequias o canaletas de riego debe quedar establecido en este mes.

NOVIEMBRE

Agricultura.—La vegetación avanza en este mes con sumo vigor; los cultivadores necesitan mucha actividad para atender a sus carpidas y labores, cultivo y beneficio de la tierra, que son indispensables a las plantas para producir bien, debiendo tenerse presente todo lo que se ha dicho a este respecto en el mes anterior, sin olvidar la siembra y plantíos que aún pueden tener que hacer y demás operaciones de trasplante, etc., etc.

Sigue la sementera de maíz, sorgo, alpiste. Se aporcan el maíz, tabaco y las papas, por última vez, antes de cosecharlas.

En las granjas, donde la explotación requiere forrajes, convendrá sembrar alguna extensión de trigo sarraceno (Polygonum fagopyrum).

Es de suma utilidad rastrear los alfalfares viejos con rastras de hierro, de dientes bien afilados, operación que se efectuará en este mes, eligiendo la proximidad de la lluvia; y si después de practicada esta operación tardara en llover, pasaremos por el alfalfar un rodillo para retener en el suelo la humedad.

Arboricultura.—Se continúa la poda en verde o pellizcamiento de los árboles frutales cultivados en espalderas, y se atan de cuando en cuando y con cuidado los gajos; en esta operación cuidaremos de destruir al mismo tiempo todos los insectos dañinos que se encuentren, pues en este mes son muy abundantes.

Se injertan de canutillo y escudete los árboles de todas clases; concluiremos los injertos herbáceos; terminaremos de injertar los olivos, y en los viveros por escudete los de uno y de dos años.

Límpianse los naranjales, etc., regando las nuevas plantaciones.

Horticultura. — Se trasplantan todas las de los viveros, regándolas abundantemente.

Siguen durante este mes las sementeras de porotos de todas clases, sandías, melones, pepinos, zapallos criollos y Angola, calabazas y mates.

Procederemos al enramado de los tomates para que el peso no rompa los gajos y que el aire y el sol circule bien entre ellos y les aseguren una buena y completa madurez.

Se elegirán en este mes y señalarán las mejores plantas, esto es, las que se dejan para la producción de semillas, y en los fresales se puede extender paja en el suelo, para evitar que se ensucien las frutas.

Los que no quieren tener escasez de verdura, deben sembrar cada quince días zanahorias, rábanos, lechugas, etc., etc.

En la segunda quincena hácense almácigos de las diferentes clases de cebollas, de coliflor y de col de cabeza.

Viticultura. — Se binan y labran los viñedos, pero con precaución; procédase a un segundo azufrado en las condiciones del anterior, siendo este el mes en que los parásitos se desarrollan con mayor actividad.

En las plantaciones nuevas destruiremos con cuidado las malas hierbas y las binaremos, para que los agentes atmosféricos hagan sentir su acción benéfica.

Empezaremos a atar los nuevos brotes sin apretarlos mucho.

En este mes se regarán o no los viñedos, según las circunstancias.

Silvicultura. — Se procederá a la limpieza de los sembrados del año y de los tallos cortados en el invierno anterior.

En algunos países se cortan los resinosos y los taníferos que no retoñan del pie; se continúa la carbonización, se binan los viveros y los plantíos del mes de Septiembre, se escardan los del mes de Octubre y se concluirá la cosecha de las semillas de olmos.

Plántanse todos los árboles criados en macetas, y se siembran alerces, olmos, abedules, álamos, sauces, cipreses, etc.

Siémbranse en macetas, eucaliptus, aromas, casuarinas: en semillero, aquellas cuyas semillas, maduran ante esta época, tales como acacias, abedules, codesas, cipreses, olmos, álamos, sauces, etc., y procederemos a la poda de los arbustos cuyas florescencias hayan pasado, como lilas, mirtos, aromas, etc., etc.

DICIEMBRE

Agricultura. — Sigue la siembra del maíz, pues en muchos casos siendo tardías, dan mejor resultado que las tempranas, estando expuestas a heladas.

Principia en casi toda la República la cosecha del trigo, cebada, lino, alpiste, etc.

Es bueno y sumamente ventajoso para los labradores empe-

zar la *siega cuando el trigo está aun algo verdoso*, pues esperando su completa madurez, no sólo se disminuye el rinde por la cantidad que se desgrana en las diferentes operaciones sino que *también puede perderse casi por completo por alguna tormenta* o algún ventarrón.

Además, debe tenerse presente que un trigo cortado en completa madurez *(madurez muerta), es menos pesado y jamás* tan harinoso como los trigos cosechados al punto (madurez verde); pero en cambio dan mucho efecto, y como los compradores *de cereales (no todos, pero algunos) conocen por los* granos el estado en que efectuóse la cosecha, de ahí que los molineros, sobre todo, paguen mejor precio que por los cosechados *en estado de madurez que verdean al punto*, lo que se conoce fácilmente observando el ombligo del grano.

Pero como para obtener buena simiente es preciso una buena *maduración de los granos, elegiremos en el trigal un retazo* del más hermoso y le dejaremos completar su madurez, calculando su extensión según la mayor o menor cantidad de semilla que *deseamos obtener*.

La cebada se la deja madurar algo más que el trigo, y se corta cuando la espiga mira hacia el suelo.

La *recolección de los cereales debe hacerse con toda la* celeridad posible y el emparvado con sumo cuidado, sobre todo cuando deben permanecer en ella mucho tiempo, conservándose *en éstas, cuando están bien hechas*, mejor que *en los graneros*.

Prepárense el granero y las bolsas necesarias.

Continúa la recolección de los forrajes de todas clases, esto *es, la henificación, siega y emparvado de los alfalfares*, y en algunos casos se procede al enfardado según las circunstancias.

Cosecharemos las papas que se hayan plantado en Agosto, y las *pondremos en parajes secos y bien ventilados para que se* conserven.

Si se necesitasen forrajes verdes, se rastrearán enérgicamente *los rastrojos del trigo, sembrándolos con nabos de otoño* después de labrarlos convenientemente, cuyo producto lo emplearemos en Abril y Mayo para cebar cerdos; así la carne y *tocino adquieren un sabor muy agradable*.

Horticultura. — Continúanse los riegos, las aporcaduras y carpidas.

*En esta época, el buen horticultor sembrará poco y frecuen*temente, obteniendo así raíces y verduras frescas y buenas.

En almácigos, apio y lechugas; en los canteros, escorzonera, espinacas y zanahorias, como también porotos, zapallos, sandías, melones y pepinos.

Repetiremos la siembra de las arvejas, habas y escarola *para el otoño.*

Cosécbese en este mes la cebolla de cabeza, que se enristra y se tiende al sol para que se seque bien, y luego se guarda en lugares secos y bien ventilados.

Efectuaremos los almácigos de la col de Saboya, del colinabo y coliflor.

Arboricultura.—*Si los frutales se cargaron mucho con frutas,* se les colocan sostenes para que no se rompan las ramas.

Se continúa el injerto de canutillo y escudete, podándose los padrones injertados en los meses anteriores para que se desarrollen las yemas del injerto, cortando las ligaduras, si es necesario.

Trátese de destruir los insectos dañinos que pululan en este mes siendo el más a propósito para la destrucción del bicho de cesto.

Viticultura. — En la viña se despuntan los gajos fructíferos, dejándoles dos o tres hojas sobre los racimos.

En este mes ya se puede apreciar la mayor o menor abundancia del producto de una viña, exigiendo tan sólo el cuidado *indispensable para su buena manutención.*

Silvicultura. — Se continúa la binazón y escarda de los sembrados y viveros.

Concluye la descortización del roble y tilos, continuando la carbonización.

Se recorren las plantaciones para destruir los insectos y recoger *las semillas que en este mes madurasen.*

La preñez en los animales

SU DURACIÓN

*A título de curiosidad, y en respuesta a varias y determi*nadas consultas que se nos han hecho en reiteradas oportunidades sobre el tópico, insertamos a continuación el siguiente estado que dá una amplia información al respecto:

Yeguas, 340 días; burras, 290; vacas, 285; ovejas y cabras, 154; marranas, 120; perras, 63 a 65; gatas 56 a 60; conejos, 30 *chanchitos de la India, 60.*

CHARLAS METEOROLÓGICAS

NOCIONES ELEMENTALES SOBRE LAS PERTURBACIONES CICLÓNICAS

Estas páginas no se escriben para los técnicos; ni siquiera para los muy leídos. Tan sólo pretendemos dar una idea de lo que son y de cómo actúaan las tormentas a cuantos no tienen sobra de tiempo, ni oportunidad para recorrer libros, ni suficiente preparación para descifrar tecnicismos en asuntos ajenos a su ruta en la vida, pero que seguramente no despreciarán el poder asistir a los espectáculos de la naturaleza, no por comunes menos admirables, con un mejor conocimiento de las fuerzas y de las leyes que la naturaleza despliega en ellos.

Para seguirnos en esta charla meteorológica le será suficiente al lector la instrucción adquirida en las escuelas elementales.

Fuera de toda duda, que el verdadero hombre de campo, el que vive permanentemente en contacto con la naturaleza, que sabe pulsarla con espíritu instintivamente observador y siente en carne propia los beneficios y las injurias de sus modalidades en las manifestaciones de sus energías, juzgadas casi siempre al tenor de nuestras conveniencias, llega a adquirir conocimientos prácticos de muchas cosas y de muchos fenómenos que no siempre alcanza el teórico, si bien las más de las veces no acierte a ver claro y justo en las relaciones de causa a efecto.

En los fenómenos meteorólogicos, que por su importancia especial y su vinculación estrecha a todos los actos de la vida, llaman preferentemente su atención, el hombre de campo, lo mismo que el hombre de mar sobre todo cuando se trata de previsión a corto plazo, suelen tener aciertos que asombran y que envidiarían los profesionales de la previsión.

Pocos, sin embargo, poseen una noción no diré exacta, pero ni siquiera aproximada de la verdadera índole y características de las perturbaciones atmoféricas, por cuya razón creemos útiles estas páginas de vulgarización que no saldrán de los límites asignados a nuestras charlas meteorológicas e impuestos menos por el espacio que por el miedo de fatigar al lector.

Si entre dos depósitos de agua, de nivel desigual separados por un tabique, establezco comunicación en un momento dado, el agua afluirá del depósito más alto al más bajo con una rapidez que guardará relación sobre todo con la importancia del desnivel.

El desnivel provoca la corriente, y ésta seguirá mientras no se establezca el equilibrio entre los dos recipientes.

Algo por el estilo sucede en la atmófera. Si ésta se hallara en todas partes en idénticas condiciones de densidad y por tanto de peso (el instrumento que pesa el aire se llama barómetro), no habría razón para que el aire se moviera (viento) de un punto a otro, como no se mueve sin impulso, una bola de billar en una mesa bien nivelada. Pero inclínese la mesa y la bola se moverá por el plano inclinado hacia el punto más bajo, tanto más rápidamente cuanto mayor sea la inclinación de la mesa. Que una causa cualquiera reduzca la densidad del aire en un punto dado y el aire más pesado que rodea ese lugar se correrá hacia él como la bola se corría hacia el punto más bajo al inclinarse la mesa.

Distintas circunstancias, que no viene al caso enumerar, hacen que el calor solar caliente más o menos ciertas superficies terrestres que, a su vez, caldean en iguales proporciones el aire con el cual se hallan en contacto. De ahí una mayor dilatación del aire en ciertas zonas, la correspondiente disminución en su peso (barómetro en baja), la formación de corrientes ascendentes desde el centro de la depresión, la llamada del aire más pesado que rodea ese punto (corrientes descendentes y horizontales) para reemplazar al que se eleva.

Pero es el caso de que esa perturbación atmosférica, centro de todo el mecanismo recién descripto, posee un movimiento de traslación a lo largo de una línea que a menudo mide miles de kilómetros y que se llama *trayectoria de la perturbación.* Podemos comparar la marcha de la perturbación (régimen ciclónico) a un tren que saliendo de un punto cualquiera de la línea, se traslade de una estación a otra con velocidades que pueden ser constantes o variables según circunstancias, hasta llegar a la estación término: con esta diferencia fundamental: que la depresión no sigue un camino tan bien trazado como lo son los rieles para el tren, sino que modifica rumbos, se mete por caminos inesperados o complica su marcha con avances bruscos, caídas

o recrudecimientos súbitos de velocidad, detenciones, ladeamientos y hasta retrocesos que hacen muy difícil el prever su ruta con exactitud.

En segundo lugar, mientras el tren tiene un recorrido bien marcado y en llegando al final de la vía, se detiene y pasa a descanso hasta emprender el retorno, la perturbación en marcha puede desaparecer a poco de haberse puesto en camino, o alargarse hasta proporciones imprevistas, para luego disiparse por falta de energía y de elementos activos.

Queda sentado, pues, que la perturbación atmosférica, causada por un desequilibrio termo-dinámico (estos términos creo resultan ahora comprensibles para todos después de lo dicho), posee un movimiento de traslación.

Hay perturbaciones pequeñas, como las observadas sobre todo en las estaciones calurosas, en las costas del Uruguay, de pocos kilómetros de diámetro que nacen, castigan y mueren en el espacio de pocas horas; así como las hay hasta de 2.000 y más kilómetros de diámetro. En cuanto a la velocidad de traslación del meteoro, raras veces en nuestras latitudes alcanza los 40 kilómetros horarios y por lo común fluctúa entre 20 y 30.

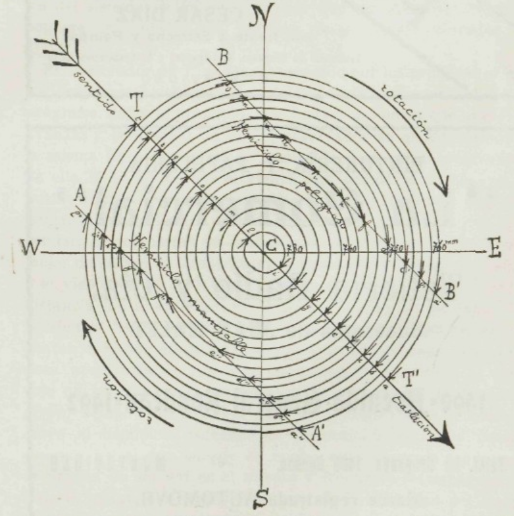
Donde falla la comparación del tren con el sistema ciclónico en marcha es en que el primero sólo posee un movimiento *de traslación* esclavizado a los rieles, mientras la perturbación al mismo tiempo que avanza eligiendo el camino de menor resistencia, da vuelta sobre si misma como un trompo haciendo que bajo la influencia de la rotación terrestre (Ley de Ferrel) el aire se arroje hacia la región central del torbellino, no en línea recta sino en espirales. Esta característica de la perturbación constituye el segundo movimiento fundamental del sistema o *movimiento de rotación* que puede alcanzar en nuestras latitudes a más de 100 kilómetros horarios de velocidad.

La observación demostró que este movimiento donde entra en juego la influencia de la rotación terrestre, (que como se sabe es de Oeste a Este o sea en sentido contrario al movimiento aparente diurno del sol), es en nuestro hemisferio como las agujas de un reloj y en sentido contrario en el hemisferio septentrional.

Supongamos, por tanto, que un centro ciclónico procediendo de la vecina República, atraviese el Uruguay más o menos

con rumbo del Noroeste al Sureste, rumbo seguido por un alto porcentaje de nuestras perturbaciones.

Se comprende, por lo dicho: 1.º Que el aire al moverse alrededor del centro, parecerá proceder de direcciones distintas y hasta encontradas según los puntos del área ciclónica donde se halle el observador. 2.º Que ese viento será más o menos fuerte según sea mayor o menor la distancia que separe el punto del borde exterior de la perturbación o del centro de la misma; según la diferencia de densidad o de peso en el aire (presión atmosférica) entre el lugar de observación y el de presión más baja, y en fin, según se encuentre el observador en la mitad *(hemiciclo)* del área ciclónica donde en todo o en parte se suma la velocidad de traslación a la de revolución o por el contrario, en el hemiciclo donde las dos velocidades, de dirección contraria, en todo o en parte se neutralizan.



Hagamos un poco de práctica y de nomenclatura en la figura 1 que representa un área ciclónica, siendo *C* el centro de



CASA FUNDADA EL AÑO 1882

Gran Taller de Herrería a Vapor. Fábrica de Cortinas de Hierro Ondulado. Fábrica de Alambre y Perdigones de Caza. Tejidos de Alambre. Puntas de París. Grampas. Clavos para techos, patentados y resortes para muebles.

Pozzoli Hnos.

Talleres y Escritorios:
AGRACIADA, 2303
esq. César Diaz

Talleres Anexos y Depósitos:
CÉSAR DÍAZ
con frente a Estrecho y Pampas

Teléfonos: La Uruguaya, 47 (Aguada) y La Cooperativa, 3083

MONTEVIDEO

PINTURERÍA Y PAPELERÍA

"La Comercial"

Tellería Radío y Cía.

Sucesores de JUAN MALET

1490-Avenida General Rondeau-1492

Teléf. La Uruguaya, 1480 Cordón. — MONTEVIDEO

Marca registrada AUTOMÓVIL

mínima presión barométrica, y los círculos concéntricos que lo rodean *isobaras* o sea líneas que unen puntos de igual presión barométrica cada vez más alta a medida que nos alejamos del centro hacia la periferia. Admitamos, para facilitar la explicación y sin por eso alejarnos demasiado de la realidad, que la perturbación afecta una forma muy aproximada a la circular, aunque en realidad raras veces eso sucede en la naturaleza. T' es la flecha que señala el sentido de traslación del sistema (en nuestro caso de NW a SE) y TT' el diámetro de la perturbación en el sentido de la traslación. A y B son dos líneas (cuerdas) paralelas a la línea diametral de dirección, pero una al noreste y otra al suroeste del centro, que representan la trayectoria del meteoro en los parajes sobre los que cruzan esas partes del área ciclónica. Las letras *a, b, c, d, e, f*, etc., *a', b', c', d', e', f'*, y *a", b", c", d", e", f"*, etc., son los puntos del sistema ciclónico en avance que uno tras otro llegan a ponerse en contacto con los tres observadores colocados en T', A', y B'.

El observador de T' al ser sorprendido por los primeros círculos exteriores (isobaras) del ciclón, sentirá vientos del NE o próximos, flojos al principio, más fuertes a medida que el ciclón avanza; y será señal de que el observador se encuentra sobre la misma línea diametral de traslación o en gran proximidad de ella, el hecho de que el viento siga persistentemente con el mismo rumbo a veces durante días, mientras las nubes blancas, delgadas que se llaman cirros, aumentan y poco a poco al descender, se convierten en nubes más obscuras y de contornos mejor definidos; la temperatura se eleva, el barómetro desciende y el viento crece en fuerza. Cuando el centro se halla a corta distancia del observador, en el punto o cerca de él, donde las corrientes bajas tienden a neutralizarse y se forman los ascendentes, el viento afloja y a veces se encalma del todo; con engañosa apariencia de vuelta al buen tiempo, se serena el cielo (ojo de la tempestad), brilla el sol o reaparecen las estrellas. ¡Buen tiempo efímero! Una vez que el centro haya cruzado y entre el hemiciclo posterior de la tormenta en cuyo centro estamos, (y si esto sucede de noche, muchas veces tendremos la prueba de ser así en el intenso y frecuente relampagueo en toda la lejanía del horizonte a pesar de la serenidad del cielo), el viento saltará bruscamente de las calmas del NE al SW, o

adláteres (pampero), que podrán adquirir poco a poco impetuosidades huracanadas si el desnivel atmosférico es suficientemente acentuado como para permitir tales violencias, y seguirá fijo del mismo rumbo hasta la disipación de la tormenta con barómetro en suba, aire fresco y cielo cada vez más despejado.

Pasemos a analizar el caso del pasaje de la tormenta a lo largo de una cuerda del hemiciclo septentrional, o sea a lo largo de BB', advirtiendo al lector que la pequeña fatiga tendrá recompensa en las reglas de previsión que damos más lejos basadas sobre este análisis de los hechos.

El contacto con los primeros círculos del sistema se revelará en a' con vientos del NE algo al N que insensiblemente irán descendiendo en b', c', d', etc., al N, al NNW y NW, luego al W para fijarse en el SW o WSW más o menos violentos.

Haciendo igual examen para una cuerda del hemiciclo meridional A y A', veremos que el contacto en a" será con viento del NE algo al E que poco a poco retrograrà en b", c", d", etc., al E, ESE, SE y por el S al SSW y SW en el remate del ciclón.

De donde resulta que en los tres casos típicos examinados o sea: cruce de la perturbación por el centro, cruce por una cuerda del hemiciclo septentrional, cruce por una cuerda del hemiciclo austral, el primer contacto de la tormenta será siempre con vientos del NNE al ENE, y el último con vientos entre SSW y WSW. Pero mientras en el primer caso el viento será insistente en la misma dirección y acabará por saltar casi instantáneamente al cuadrante opuesto, en el segundo caso, (cruce del centro por la región sur) el viento rotará poco a poco de NE a SW por el norte y en el tercer caso retrogradará de NE a SW por el S.

Características son estas muy útiles para poder con cierta anticipación pronosticar qué zona del ciclón nos tocará en suerte en la marcha del meteoro, viéndose con toda claridad por un somero examen de la figura 1, que en la zona septentrional las velocidades de rotación y traslación tienden a sumarse (hemiciclo peligroso) y en las australes a neutralizarse por ser encontrados el sentido de traslación y el de la rotación del meteoro.

La velocidad de los movimientos del ciclón sobre todo de

la rotación alrededor del centro depende en gran parte del desnivel barométrico entre el centro y los distintos puntos abarcados por el área ciclónica, desnivel que se determina por observaciones simultáneas y que se expresa por el así llamado *gradiente horizontal.*

Seria demasiado extenso el ocuparnos de esto así como de las características de humedad, nubes, lluvias y manifestaciones eléctricas propias de las distintas zonas del area ciclónica. Puede lo hagamos el año próximo, bastándonos por hoy el haber procurado dar al lector una idea de lo que son y de como proceden las perturbaciones ciclónicas, muchas de las cuales se conocen bajo el nombre de tormentas, huracanes, ciclones, baguíos, tifones, etc.

LUIS MORANDI.

Porque se interpreta como señal de mal tiempo

EL QUE LA SAL SE REBLANDEZCA

En realidad lo único que nos indica la sal húmeda e licuescente es que en el aire que la rodea abunda la humedad. Pero como este elemento es la materia prima de todos los fenómenos hidrometeóricos, es decir de aquellos que tienen como base la condensación del vapor de agua contenido siempre en la atmósfera en mayor o menor cantidad, resulta de ahí que las probabilidades de condensación o de lluvia crecen cuando el vapor abunda y por tanto se humedece la sal, y disminuyen cuando la sal se conserva seca.

EL VOLIDO DE LAS GOLONDRINAS Y EL TIEMPO

Por poco espíritu de observación que posea el lector, le habrá llamado la atención el hecho de que las golondrinas vuelan muy bajo, a veces rasando el suelo cuando se aproxima una tormenta y prefieren ambientes más altos cuando la tempestad o la lluvia se ha alejado del lugar y el pampero ha devuelto la serenidad. Tan conocido es este hecho, que se utiliza como pronóstico del tiempo.

Las golondrinas, uno de los más perfectos aeroplanos naturales que nos sea dable admirar entre las infinitas maravillas de la creación en todas sus manifestaciones de vida y energía, obedecen instintivamente a la ley del menor esfuerzo y buscan las condiciones que más favorezcan su vuelo con el mínimum de desgaste o de trabajo.

Ahora bien: es muy sabido que en proximidad de una tormenta el aire caldeado por los rayos solares, se dilata haciéndose cada vez menos pesado, más rarefacto, como lo demuestra el barómetro al descender desde las altas presiones de 770 o 775 milímetros hasta los 740 milímetros y en casos excepcionales en nuestro clima hasta los 730 milímetros al nivel del mar. Bien lo saben los que padecen de las vías respiratorias o del corazón que inmediatamente *sienten* los cambios de peso en el aire que respiran. El remo del pescador se afirma en la masa líquida como punto fijo de la palanca que, bajo la acción de sus brazos, impulsa el bote. Las alas de la golondrina se apoyan en la masa aérea y ese punto de apoyo es más seguro y válido mientras el aire conserva cierta densidad y disminuye cuando ésta mengua. En proximidad de una tormenta o sea cuando el aire se vuelve más rarefacto, la golondrina busca las capas más bajas que son las más densas para suplir en lo posible la reducción en la densidad de la atmósfera. Cuando vuelve el buen tiempo y el aire se hace más pesado pueden afrontar sin peligro las alturas, que siempre presentan suficiente resistencia a sus rémiges y hasta, si el régimen es intensamente anticiclónico, favorecerlas en la rapidez del vuelo por no oponerles demasiada resistencia sin quitarle sin embargo el necesario punto de apoyo.

Un procedimiento fácil para obtener el mediodía en parajes donde no pueda obtenerse la hora oficial

---

En las estancias y establecimientos alejados de las ciudades y sin comunicaciones teléfonicas con los centros urbanos o con las Estaciones del Ferrocarril y a veces por el mal estado de las líneas (caso, por desgracia muy frecuente en nuestra campaña), se siente la necesidad de tener los relojes arreglados

con suficiente aproximación sin que para ello haya menester de acudir a procedimientos en general fuera del alcance de los interesados.

Un método que no exige aparatos ni procedimientos difíciles y que ofrece buenos resultados mientras no se pretenda de él una extremada exactitud, es el que a continuación se describe, dejando a un lado en lo posible términos y explicaciones de carácter científicos inútiles para el objeto.

1.º Buscaremos en primer término, un lugar que reciba el sol de mañana y de tarde construyendo en él una columnita de mampostería que mida unos setenta centímetros de altura y 0m60 X 0m60 en el remate superior. Es condición indispensable que esa superficie (que podría ser de portland), se halle perfectamente nivelada en todos sentidos.

Una primera orientación aproximada de la columnita la ob tendremos mediante una brújula o fijándonos en el punto de salida del sol en proximidad del equinoxio del Otoño (20 de Marzo) o de Primavera (23 de Septiembre). Esto nos permitirá orientar la columnita en forma tal que uno de sus lados mire al Norte,

2.º En el centro de la superficie nivelada se fijará, cuidando de que resulte perfectamente vertical, una delgada varilla cilíndrica de veinticinco o treinta centímetros de largo, terminando preferiblemente con una pequeña esferilla en lugar de terminar en punta.

3.º Con anterioridad y tomando como centro el que ocupará luego la varilla, se trazará desde el centro cierto número de círculos concéntricos a distancia de dos centímetros uno de otro. Estos círculos podrían trazarse también después de fijada la varilla utilizando ûn cordel no elástico y munido de lápiz en su extremidad que por la otra gire libremente dentro de la varilla.

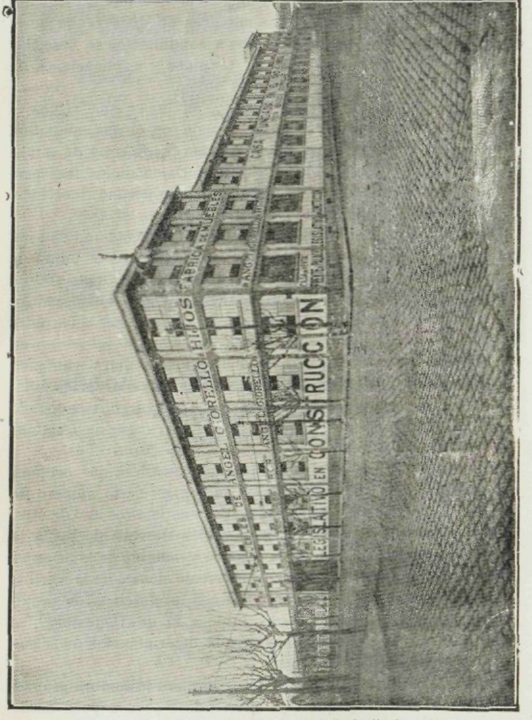
4.º En cualquier día sereno, pero con preferencia en proximidad de los solsticios, (21 de Junio a 21 de Diciembre), se emprenderán las observaciones para la determinación de la meridiana en la siguiente forma:

Desde las primeras horas del Sol se vigilará la sombra proyectada por la varilla y que irá acortándose poco a poco desde la salida del Sol hasta que la extremidad de la sombra coincida con un punto del círculo exterior, señalándose ese punto con una cruz. Sucesivamente dicha extremidad alcanzará los

Gran Establecimiento de Muebles

ANGEL GIORELLO E HIJOS

CASA FUNDADA EN EL AÑO 1866 POR ANGEL GIORELLO



El establecimiento más grande en el país para la fabricación de muebles

MUEBLES SIMPLES Y DE LUJO — PRECIOS FIJOS

Fábrica: Rondeau, Guatemala, Cuareim y Panamá

Casa de ventas: Frente al Palacio Legislativo — Montevideo

demás círculos, debiéndose marcar con toda exactitud los puntos de contacto.

Una vez que el sol haya pasado por el meridiano, la sombra se inclinará alargándose en sentido contrario que por la mañana y alcanzará sucesivamente los círculos en sentido descendente. Se vigilará con toda diligencia los contactos con los círculos señalándolos como por la mañana.

5.º Ya tenemos a nuestra disposición los elementos necesarios para determinar la línea meridiana con excelente resultado, si se tomaron las precauciones necesarias indicadas más arriba. A la determinación se procede en la siguiente forma:

Se toman por parejas, los puntos de contacto de cada círculo, mañana y tarde, y se dividen en dos partes iguales los arcos al norte y al sur de la varilla central, encerrados entre esos dos puntos, repitiéndose la misma operación para todos los círculos. Se obtendrá así una línea de puntos que de ser perfecta la operación estarían todos ubicados sobre la misma línea recta que los una. Mas como, en general, se cometen por distintas causas pequeños errores en la determinación, la meridiana se trazará siguiendo la línea media de los mismos y compensando así los errores en más con los errores en menos.

Es teniendo en cuenta esa circunstancia que, bastando en rigor para los efectos perseguidos dos solos contactos en el mismo círculo, uno de mañana y otro de tarde, se prefiere aumentar el número de los mismos a fin de neutralizar errores.

La línea así obtenida *(meridiana)*, desde ya permite un perfecto trazado de *la rosa de los vientos*, como la publicada en el Almanaque del Labrador para el año 1919.

Y es esa misma línea, que, prolongada con el mayor cuidado a toda la extensión de la superficie horizontal de la columna, mediante un procedimiento rápido y sencillo, nos permitirá arreglar nuestros relojes de tiempo medio o de uso común de pared o de bolsillo. Bastará en efecto, que fijemos el instante en que la extremidad de la sombra proyectada por la varilla o en su defecto, la sombra del hilo de una plomada mantenida verticalmente sobre el punto extremo norte de la línea meridiana, coincide exactamente con ella, lo cual sucederá al paso del sol por el meridiano o sea al mediodía solar verdadero, para saber si nuestro reloj adelanta o atrasa, corrigiéndolo si se quiere o teniendo en cuenta el error para la apreciación de la hora.

Con este objeto damos a continuación, abreviada, una tabla perpetua de la hora que debe señalar un reloj de bolsillo cuando el sol pasa por el meridiano, sacándola de los *Apuntes de Mareografía*, recientemente publicados por H. Barros:

TABLA PERPETUA DE LA HORA MEDIA O DE RELOJ DE BOLSILLO AL PASAR EL SOL POR EL MERIDIANO

MESES	El día 1.°			El día 10			El día 20		
Enero	12h	3m	48s	12h	7m	49s	12h	11m	21s
Febrero	12	13	56	12	14	37	12	14	7
Marzo	12	12	43	12	10	39	12	7	47
Abril	12	4	5	12	1	27	11	58	55
Mayo	11	56	57	11	56	9	11	56	8
Junio	11	57	18	11	58	51	12	00	56
Julio	12	3	15	12	4	48	12	5	52
Agosto	12	5	58	12	5	6	12	3	13
Septiembre	11	59	57	11	57	00	11	53	31
Octubre	11	49	49	11	47	10	11	44	58
Noviembre	11	43	46	11	44	5	11	45	46
Diciembre	11	49	11	11	52	56	11	57	44

Hágamos un caso práctico: El día 5 de Enero al tomar la coincidencia de la sombra de la varilla o de la plomada con la *línea meridiana*, encontramos que nuestro reloj *señala 12h.* 3m. 20s. Consulto la tabla anterior y por distribución proporcional de diferencias entre el día 1 y el 10 obtengo para el día 5: 12h. 5m. y 39s.

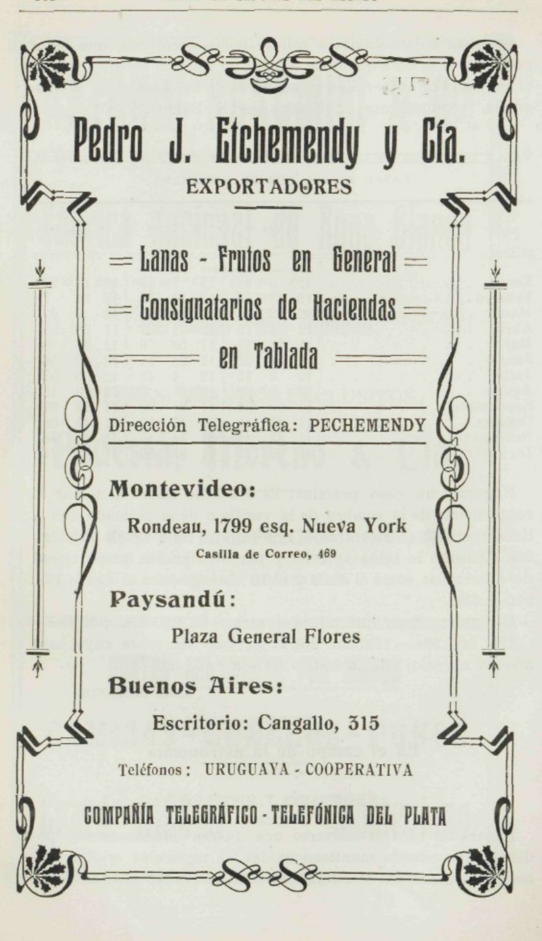
Eso quiere decir que mi reloj atrasa de 2m. 19s. porque: 12h. 5m. 39s. — 12h. 3m. 20s. = 0h. 2m. 19s. sobre cuya base arreglo mi reloj adelantándolo de esa cantidad.

LUIS MORANDI.

En el campo de la astronomía

CURIOSIDADES Y MISTERIOS

Impera en todo el Universo una fuerza inmensamente poderosa que cuando mantiene unidas las moléculas y los átomos de los cuerpos se llama cohesión; gravedad cuando atrae



Pedro J. Etchemendy y Cía.
EXPORTADORES
Lanas - Frutos en General
Consignatarios de Haciendas
en Tablada
Dirección Telegráfica: PECHEMENDY
Montevideo:
Rondeau, 1799 esq. Nueva York
Casilla de Correo, 469
Paysandú:
Plaza General Flores
Buenos Aires:
Escritorio: Cangallo, 315
Teléfonos: URUGUAYA - COOPERATIVA
COMPAÑÍA TELEGRÁFICO - TELEFÓNICA DEL PLATA

los cuerpos hacia el centro de la tierra dándoles peso; gravitación *ó atracción cuando vincula entre sí por cadenas invisibles* los astros de un sistema. Ahora bien: es la única fuerza de las conocidas como actuando en la maravillosa máquina del Universo de la que se ignora en absoluto lo que es, cómo actúa y la razón misma de su existencia. La luz, la electricidad, se trasladan con velocidades apenas concebibles, de ciento de miles de kilómetros por segundo, pero, en fin, con velocidades medibles. *La acción de la gravedad a través del espacio* es sensiblemente instántanea aún cuando se ejerza a millones de kilómetros de distancia.

La zona de los asteroides, planetas de dimensioues tan pequeñas que el mayor, Ceres, mide apenas ochenta kilómetros de diámetro y que circulan alrededor del sol en el espacio comprendiendo entre las órbitas de Marte y de Júpiter, es curioso que señale la separación entre los planetas pequeños (Marte, La Tierra, Venus y Mercurio) y los planetas de grandes masas (Júpiter, Saturno, Urano y Neptuno).

Nuestro sistema solar es un átomo perdido en la inmensidad del espacio, como quiera que astrónomos modernos atribuyen al sistema sideral del que forma parte nuestro sol, diez mil años de luz de diámetro. Ahora bien: si fuese posible recorrer la distancia que separa diametralmente dos puntos extremos de la órbita del planeta Neptuno, la última del sistema, a una velocidad de doscientos kilómetros por hora (velocidad que apenas alcanzan hoy los mejores aeroplanos y los más poderosos automóviles), se tardaría en recorrerla *cinco mil años.*

La estrella *Alfa* de nuestra hermosa constelación austral el Centauro, que es la más próxima a la Tierra, dista de nosotros unos cuarenta billones de kilómetros. Para llegar hasta ella en razón de doscientos kilómetros por hora se necesitarían 24 millones de años.

En los fenómenos de la Naturaleza abundan los misterios. El 19 de Marzo de 1848 se produjo un eclipse total de Luna y a pesar de estar la Luna enteramente envuelta en la sombra de la Tierra, su visión se conservó tan clara que muchas personas no quisieron creer que se estaba verificando un eclipse. Foster

que observó este eclipse desde Brujas, refiere que los diferentes detalles del disco de la Luna eran casi tan visibles como en una noche ordinaria.

En el eclipse total de Luna del 18 de Marzo de 1771 el disco lunar desapareció tan completamente que no se pudo descubrir ni con telescopio.

En el eclipse total de Luna del 12 de Julio de 1870 un notable astrónomo S. Johnson, observó que una mitad de la superficie lunar era completamente invisible tanto a simple vista como con el telescopio.

El primer telescopio se construyó en el año 1609. Un año antes un tal H. Hans Lippershey, constructor de anteojos en Middelburgo, (Holanda), descubrió que si se miraban los objetos lejanos a través de algunos lentes de cristal convenientemente distribuídos, aparecían aquéllos como más próximos. En este principio fundó Galileo Galilei, el gran astrónomo y filósofo florentino, su *tubo óptico* que lo llevó rápidamente a descubrimientos inesperados. Con ese pequeño catalejo de cinco o seis diámetros de aumento (¡qué lejos estaba de los telescopios modernos que alcanzan cientos y cientos de diámetros!), maravilló al mundo con el descubrimiento de los satélites de Júpiter, las fases de Venus, las manchas solares, las montañas volcánicas de la Luna, el anillo de Saturno, etc.

El astrónomo norteamericano G. E. Hale, sostiene que el diámetro máximo a que puede llegarse útilmente en la construcción de los telescopios refractores es de un metro cincuenta centímetros y de dos metros setenta en los reflectores.

El espectroscopio muestra que, a pesar de nuestro origen solar, no existen en el Sol cuerpos abundantísimos en la Tierra como el nitrógeno, el cloro, el azufre, asi como el oro y el mercurio.

Algunos astrónomos se inclinan a considerar la Tierra y la Luna como un planeta doble más que como un sistema de planeta y satélite.

Hay muchas ideas populares erróneas respecto de las supuestas influencias ejercidas por las fases lunares sobre la Tierra. Muchos creen, por ejemplo, que los cambios de tiempo dependen de los cambios de la Luna. Pero la palabra cambio no tiene así sentido ya que las fases de la Luna cambian continuamente durante todo el curso de aquéllas. La Luna es visible en el mismo momento físico en una gran parte de la Tierra y con seguridad que todos los lugares desde los cuales puede vérsela no gozan del mismo tiempo. Además ni la observación más cuidadosa ni las estadísticas que se extienden a más de cien años consiguieron demostrar ninguna relación entre las fases de la Luna y la condición del tiempo.

La mayor aproximación de la Luna que puede llegar a dar un telescopio, según una autoridad en la materia, es la de mostrar su superficie como la veríamos a simple vista si distara de nosotros poco menos 400 kilómetros. El punto más pequeño visible debería medir a lo menos unos sesenta metros.

Los dos últimos satélites de Jupiter, descubiertos respectivamente en 1908 y 1914, lo mismo que el noveno satélite de Saturno (Febe), ofrecen la particularidad inquietante y que engendra una duda molesta dentro de las modernas teorías de la constitución del sistema planetario solar; y es que se mueven en sentido retrógado, o sea de Este a Oeste, cuando todos los demás cuerpos nacidos o desprendidos de la nebulosa primitiva solar, se mueven de Oeste a Este.

En 1861 apareció un gran cometa y el día 30 de Junio está comprobado que la Tierra y la Luna pasaron a través de su cola sin que nada particular se observara salvo una luminosidad especial en el cielo.

(Apuntes de lectura de la obra «*El Universo al Día*», de Cecil C. Dolmage).

LUIS MORANDI.

PÉREZ CASTELLANO

EL CERCO Y EL SEGURO CONTRA GRANIZO

Hace un siglo, Pérez Castellano dirigiéndose a los hortelanos del Miguelete, les recomendaba que hiciesen un buen cerco para proteger sus sembrados. Tal recomendación estaba concebida en los siguientes términos:

Cerco: «Empiezo por el cerco; porque el cerco es por donde «empiezan, o deben empezar, todos los que intentan ejerci-«tarse en la agricultura... Pues sin cercar la tierra se ex-«pone el labrador a ver destruído en pocas horas el trabajo «de mucho tiempo. ¿Qué zozobra no es la del labrador que, «después del penoso afán del día, se acuesta pensando que «pueden en aquella noche destruirle los sembrados, de que «espera la subsistencia de todo el año? ¿Qué aflicción y que «desaliento no es el suyo cuando se levanta y los ve des-«truídos? Pues esa zozobra y desaliento es el que se evita, ha-«ciendo de antemano un buen cerco, que resguarde sus sem-«brados y arboledas».

Después de estas sencillas palabras de un hombre que durante cuarenta años había estado en contacto directo con la tierra, removiéndola con sus propias manos y esperando de ella en pago, los frutos generosos del esfuerzo, seguía el estudio comparativo de la mejor manera de obtener un buen cerco exponiendo sus experiencias sobre los cercos vivos de talas, membrillos, tunas y pitas y llegando a recomendar el uso del de talas por tratarse de un árbol que prospera en cualquier terreno, que dá bien en los altos como en los bajos, que no es perseguido por la hormiga, ni carcomido por gusano alguno, porque tiene más espinas que hojas, que produce madera flexible difícil de quebrar en sus primeros años y después, buena madera dura para diversos usos en la vida rural, proporcionando además leña que hace fuego alegre.

Pero, ¿un labrador que hubiese llegado a cercar con talas sus sembrados, estaba libre al acostarse, de pensar en que podía aquella noche perder la cosecha de que esperaba la subsistencia de todo el año.?

Indudablemente nó.

Aún teniendo un buen cerco, seguramente, los hortelanos del Miguelete que siguieron al pie de la letra los consejos de Pérez Castellano, no dormian a pierna suelta, durante muchas noches del año, pues que si bien estaban garantidos de los perjuicios de los animales que apetecían el verde alimento producido por el labrador para la venta y no para engordar los bueyes del vecino, no tenian garantía alguna contra las tremendas granizadas que en pocos minutos destruyen un sembrado, haciendo cesar de golpe toda esperanza de que el trabajo del año llegue a remunerar el rudo empeño.

Luego, pues, el granizo era un motivo de zozobra para el labrador, una causa de aflicción y desaliento.

Los labradores de entonces, — menos felices que los de hoy, estaban a la merced de ese enemigo terrible; no tenían defensa alguna; los de hoy, por suerte para éstos, tienen en su mano el medio de reducir a elemento despreciable el posible daño del granizo; tienen la seguridad de que en el cálculo de las probabilidades económicas de la sementera, pueden hacer casi desaparecer la incógnita que antes representaba la probabilidad de la ruina parcial o total producida por una granizada.

Recuerdo lo que fué la granizada que sufrió Montevideo el 26 de Junio de 1877. Ella fué de feliz memoria para los vidrieros, pues no dejó ni un solo vidrio sano de las claraboyas de la ciudad, ni uno de los faroles del alumbrado público, y produjo la pérdida total de las sementeras del radio que abarcó el azote. Granizada memorable en la que se recogieron piedras del tamaño de una manzana!

Más próximas pero menos fuertes fueron las de Enero 15 de 1903 y Setiembre 3 de 1909 en las que los granos alcanzaron a más de treinta milímetros de diámetro y fueron también de desastrosos efectos para la agricultura produciendo pérdidas totales en ciertos cultivos.

Pero sin necesidad de referirse a estos casos de excepción, los labradores saben que todos los años, con mayor frecuencia en el invierno y la primavera, tienen que contar con la desagradable visita de una «manga de piedras».

Esto está confirmado por observaciones de 31 años que establecen que sólo en un año la visita no se hizo sentir en los alrededores de Montevideo al menos.

Fuertes o flojas, pues, en una u otra estación, el labrador tiene la seguridad de que sus tierras serán azotadas por el granizo y esa inseguridad de la violencia del mal y de la posibilidad de que él aparezca en el momento más perjudicial, es un riesgo que hoy no debe correr ni un solo labrador. Correrlo, es mostrar una imprevisión que coloca al labrador en un plano de inferioridad, indigno del noble ejercicio de la agricultura.

El Banco de Seguros del Estado ofrece a todos los agricultores del país el gran favor del seguro contra el granizo mediante el pago de primas módicas que comprenden por ahora el resarcimiento de los daños que el hidrometeoro causa sobre cultivos de trigo, lino, avena, cebada, alpiste y viña.

Las primas que el Banco demanda son tan bajas que el agricultor puede salvar su importe con unas pocas horas más de trabajo durante el año, con un poco más de cuidado en la selección de la semilla o en la elección del abono, una vigilancia mayor de su cultivo para librarlo de sus enemigos los pájaros, los insectos, los yuyos o una mejor elección de la tierra.

Las facilidades que tiene hoy el agricultor para el seguro mencionado, son tales, que nadie puede ser compadecido — como lo era antes — por haber sufrido daños causados por granizo en los cultivos sujetos a seguro; muy al contrario el haberlos sufrido, debe ser una nota de descrédito que debe poner a la víctima en situación de no considerársele persona grata si solicita un terreno de arrendamiento si intenta buscar socio para cualquier empresa o si se presenta solicitando que se le abra crédito en cualquier institución bancaria.

En resumen, quien no hace uso del seguro de granizo dentro de los limites en que los ofrece el Banco, tiene en su contra la presunción de ser una persona cuya vinculación no es deseable.

DANIEL GARCIA ACEVEDO.

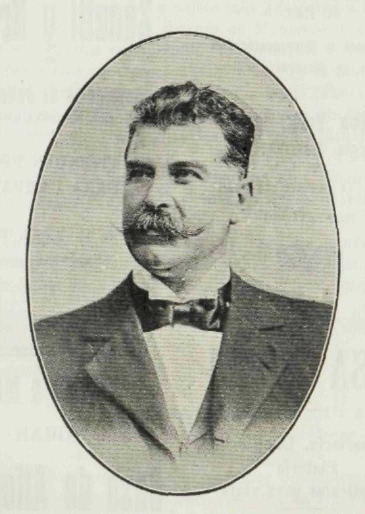
Don DOMINGO BASSO

Desde hace varios años el «ALMANAQUE DEL LABRADOR», viene publicando, a modo de homenaje a la memoria de los grandes servidores del país, las fotografías y los datos biográficos de

aquellos hombres que dedicaron sus actividades al fomento de la ganadería, agricultura e industrias del Uruguay.

Don Domingo Basso, que después de Margat fué el segundo eficaz propulsor del arte científico de la horticultura en el Uruguay, ocupa hoy ese lugar predilecto en este Almanaque.

Domingo Basso nació en Albissola Marittima, cerca de Savona



Don Domingo Basso

en 1850 y, niño de apenas doce años, vino a Montevideo, acompañando a su señor padre, don Juan Bautista Basso, quién en 1863 fundaba en la antigua quinta de Gómez, situada en el Paso del Molino, el segundo establecimiento hortícola del país, segundo en orden cronológico, pues a la sazón ya existía el del señor Margat, que se liquidó hace tres o cuatro años.

Aquella empresa resultó tan productiva que en 1874 el señor Juan Bautista Basso pudo retirarse a su patria para vivir apa-

ciblemente con el fruto de su labor, dejando aquí al frente del negocio, al hijo, quién no tardó en acrecentar, con su actividad y competencia la importancia del establecimiento.

En 1878 Domingo Basso, con el fin de proporcionarse los últimos procedimientos culturales, se fué a Europa y visitó detenidamente los principales jardines y huertos de Francia y Bélgica, que entonces eran los paises más adelantados en horticultura y jardinería. Y, a su regreso en Montevideo, empezó a introducir y aclimatar en la República las especies frutales, de adorno y florestales más preciadas de todas las latitudes, enriqueciendo a la flora uruguaya con un valiosísimo caudal exótico.

Así constituyó en 1880 su granja de Colón y en 1882 la de Sayago, de cuyos viveros inagotables salieron durante un cuarto de siglo miles y miles de plantas, como ejército encaminado a la conquista de la evolución progresista que tiende a completar y valorizar todavía más a la industria pecuaria primitiva.

Luego extendió el campo de su actividad asombrosa en la República Argentina, fundando en 1886 el establecimiento del Rosario de Santa Fe, en 1892 el de Haedo y por último el de Concordia.

Fruto de su inteligencia y actividad singulares son los siguientes establecimientos:

Establecimiento de Colón, 20 hectáreas
» » Sayago, 30 »
» » Haedo, Rep. Argentina 26 y 1/2 hectáreas
» » Rosario Santa Fe, 20 hectáreas
» » Concordia (Argentina) 20 »

Estos establecimientos alcanzaron a tener probablemente, las colecciones más numerosas de Sud América en frutales, contándose por centenares lss variedades de durazneros, manzanos, ciruelos, perales, parras, etc., etc.

El año que murió se proponía hacer un viaje a Europa para descansar de su intenso trabajo, que siempre había sido continuo, pero el destino le fué adverso.

Toda esa obra representa cuarenta años de trabajo incesante, cuyo propulsor principal, antes bien que el honesto lucro, ha sido, para los que observan de cerca su interesante psicología, una decidida y apasionada vocación por la horticultura; vocación que se hacia tangible en su verdadero apostolado por el

incremento de la agricultura nacional, vocación, en fin, que se traducía en un intenso cariño por su industria y que daba a la presentación de sus productos cierto «cachet» artístico y señorial.

Ese mismo «cachet» artístico y señorial imprimía simpática distinción también a los rasgos fisonómicos y a los modales de Domingo Basso, que era, en las relaciones comerciales, en el trato social y en la amistad, el prototipo del caballero, en la acepción más sana y más elevada de la palabra, la flor de la honradez y la personificación de la bondad.

Su querida imagen vivirá perdurablemente en la tradición de nuestra industria y en el corazón de los amigos. Alto, erguido y de tórax poderoso como el de un atleta; de cabeza enérgica, que revelaba en las líneas armónicas el perfecto equilibrio de sus facultades mentales y la gran fuerza de voluntad; de cara abierta y franca, iluminada por ojos claros y diáfanos, a los cuales se asomaba su alma sencilla, leal y generosa; de voz timbrada, viril y melodiosa; de ademán ancho y reposado.

Tal sobrevivirá su querida imagen. a despecho de la muerte, en el corazón de los que supieron aquilatar justicieramente sus bellas prendas y el valioso coeficiente de progreso que su obra representa para este país.

AGRICULTORES

ARBOLES AL ABRIGO DE LAS CHACRAS

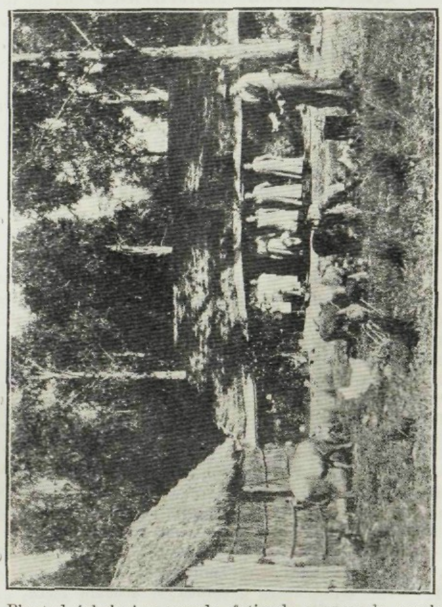
Este fotograbado perteneciente a una granja de nuestro país, explicará claramente, el valor que tienen los árboles en una chacra, produciendo abrigo en beneficio de las sementeras, de sus pobladores, del ganado y de las aves.

Los fuertes temporales no azotarán las sementeras; los calores intensos del verano no caldearán los ranchos y las hela das intensas del invierno no se harán sentir en el suelo poblado de árboles asegurándose así abrigo al ganado.

Los pequeños montes que servirán de abrigo, proporcionarán también abundante leña para quemar en el fogón.

¡Agricultores! Si sois arrendatarios, plantad árboles, que,

mientras viváis en la chacra, serán esos árboles tus amigos, y habréis contribuído a fomentar con tu inteligencia la riqueza del país; si sois propietario, en la misma forma y con más razón, plantad árboles, que mientras tu trabajas, descansas y duermes, el árbol crece proporcionándote abrigo y contribuyendo a la formación de tu fortuna.



Montes de abrigo

Plantad árboles! y cuando fatigado o apenado por las contrariedades sufridas en el camino de tu vida vayas a sentarte a la sombra de tus árboles, — que serán tus mejores amigos, enseñándote a ser paciente y sufrido como lo serán ellos, — en lucha contra las inclemencias del tiempo, extenderán sobre tus ranchos en el espacio, sus robustas y protectoras ramas!.

MIGUEL JAUREGUIBERRY.

LA GRANJA CONVIENE MUCHO

La experiencia de muchos, años enseña al agricultor que no puede dedicarse a cultivar exclusivamente trigo y maíz porque por un lado el clima de nuestro país no siempre se muestra favorable a esos cultivos. Sucede muchas veces que los otoños son demasiado llovedores lo que hace fracasar la siembra del trigo y la cosecha de maíz.

Otras veces resulta que las primaveras son muy secas, lo que hace fracasar el cultivo del maíz y la cosecha del trigo· No hay que olvidar tampoco las frecuentes heladas de Noviembre que también defrauda cosechas.

Por otra parte y esto es muy de tener en cuenta, el valor de la tierra es demasiado elevado y con él los arrendamientos son caros y esos cultivos con los mediocres rendimientos que dan por hectárea, no producen para pagar esas rentas y los otros gastos que hay en la chacra. Agréguese que los fletes y acarreos son altos y se verá que el labrador necesita abandonar esa práctica de solo trigo y maíz y dedicarse a otros cultivos, tales como el de porotos, arvejas, lentejas, papas, boniatos, etc.

Además es de suma necesidad que el agricultor copie aunque en muy pequeña escala, a los estancieros criando varias ovejas que le den unos cuantos pesos de lana, y unos pocos corderos; teniendo algunas vacas que le den leche, queso o manteca, y pueda vender todos los años cuatro o cinco novillos mansos y bien gordos. Los cerdos dan mucho rendimiento. Debe pues tenerse en la chacra un lote de cerdos de los cuales se puedan vender todos los años ocho o diez de unos cien kilos, cada uno, que los frigoríficos los pagan muy bien.

Las gallinas bien atendidas pueden dar muy buen resultado. El que pueda hacerse propietario. no titubee en hacerlo, pues el ideal para el agricultor es librarse de la renta y trabajar en su propia tierra a donde puede hacer una linda y productiva quinta de frutales y hortalizas, además de plantar en las partes peores del campo y alrededor de la casa, árboles para madera y leña.

Y después de leer todo esto tiene explicado el agricultor, lo que quiere decir granja, palabra tan extraña aún y sistema de trabajo que tanto cuesta emprender por creerlo imposible.

El que trabaje en la forma que aconsejamos, tendrá pues una granja, será granjero, lo que significa tener asegurada una buena vida honesta y productiva y asegurar al país el bienestar que anhela y espera de la agricultura.

A esto agregaremos que no descuide la instrucción de sus hijos; que los mande a la escuela. *La ignorancia hace inútil al hombre.*

Que trate de ahorrar dinero y no gastarlo en cosas sin provecho, pues ese dinero que ahorre, en los años de buena cosecha le ha de servir para soportar los años de escasez.

EL QUE ESTO HAGA SERÁ UN BUEN LABRADOR; será buen granjero. La granja es una explotación ideal de la tierra, por cuya conquista debemos esforzarnos.

CULTIVO DEL HABA

(FABA VULGARIS)

El haba requiere para su cultivo un suelo bastante substancioso, a objeto de conseguir una vegetación vigorosa y un crecimiento rápido, condiciones indispensables para evitar la invasión de los pulgones negros que absorben la savia, debilitando las plantas y comprometiendo las cosechas.

Por estos motivos debe realizarse una siembra temprana, desde fines de Mayo a fines de Julio. La operación puede realizarse en fila o en casillas, siendo la distancia entre las filas de 50 centímetros y entre las plantas de 30 centímetros, pudiéndose sembrar entre las filas rabanitos o lechugas.

Se cultivan tres variedades de habas: la enana temprana, la de tallo mediano y la de tallo bajo.

En el primer grupo está el haba enana temprana ordinaria, cuyo tallo alcanza de 0.35 a 0.40 centímetros, las chauchas son rectas, agrupadas de a dos o tres, conteniendo de dos a cuatro granos. Es productiva y recomendable.

En el segundo grupo está el haba juliana, con granos de color verde, propensos a amarillear. Es vigorosa y rústica.

En el tercero está el haba de huerta gruesa común, con un tallo de 70 a 80 centímetros, vainas en grupos de dos o tres,

de 12 a 15 centímetros de largo, con tres o cuatro granos alargados.

El pulgón negro es una plaga harto frecuente en los plantíos de habas. Si la invasión es pequeña, sirve a veces para detenerla el despunte o desmochado de los tallos, pero si a pesar de esta operación adquiere intensidad la plaga se pulverizarán las plantas con la siguiente fórmula:

Jabón negro	2	kilos
Alcohol amilico	1.5	»
Hojas de tabaco	3	»
Agua	100	litros

El jabón se disuelve en 20 litros de agua caliente y el tabaco se cuece en los 80 litros restantes, mezclando luego todo..

SEGURO DE AUTOMÓVILES

RESPONSABILIDAD CIVIL HACIA TERCEROS

Lo que en otro lugar decimos con respecto a los Accidentes del Trabajo de que puedan ser víctimas los obreros, es en un todo aplicable a la responsabilidad civil a que están sujetos los dueños de automóviles, en los casos frecuentes en que causan daños a terceras personas o a los objetos de propiedad de estos.

Las leyes son inflexibles. Si un auto, por una mala maniobra, o por otra razón cualquiera, es causante y culpable de un accidente que a otros produzca daños, es declarado responsable del valor de los mismos. ¿Quién? El propietario del vehículo. Si se trata de personas, heridas o muertas, tendrá que indemnizarlas de acuerdo con lo que el Juez resuelva: del mismo modo si se tratase de desperfectos a cosas de otro.

Hay una manera sencilla y fácil de eliminar esta preocupación por parte del dueño del automóvil; y es, el obtener una Póliza de Responsabilidad Civil, en el Banco de Seguros del Estado. Mediante ella, el Banco se constituye en representante del asegurado, y eventualmente, es responsable de los daños

que hubiese causado, hasta la suma por la cual hubiese contratado el seguro.

Además, en caso de que el «Chauffeur» del asegurado sufriese heridas o falleciese, a causa de un choque o de aquéllas o por otro accidente cualquiera en el ejercicio de sus funciones, el Banco le indemnizará, a él o a sus deudos, de acuerdo con lo que establece la respectiva Póliza de Accidentes de que sean víctimas los obreros, considerándole, a este efecto, como uno de éstos.

Creemos que quien lea lo precedente, y sea dueño de un automóvil, no debe vacilar en apelar a tan socorrido recurso, y así quedará libre de responsabilidades y de desembolsos, que pueden llegar a ser cuantiosos.

LA VIDA

La vida es combatir.

La vida es la guerra: cada día una batalla, cada acción ordinaria una acometida.

Los hombres no somos hermanos, somos enemigos; y si somos hermanos, somos a lo Caín.

Hermanos para hacer alarde de las desgracias ajenas. Hermanos para confiarnos secretos con más holgura y divulgarlos en la primera oportunidad. Hermanos para cubrirnos de ira y de envidia; para arrancarnos la sangre...

«El que no es víctima es verdugo».

Somos emisarios de paz y sembramos la discordia; hablamos de fraternidad y nos echamos las manos a la cara y nos destrozamos con los dientes.

A cuántos de nosotros nos podría preguntar el Señor: ¿qué has hecho de tu hermano Abel? Señor, respondería uno, yo no le maté: sólo quitéle su esposa. Señor, diria otro, yo no le maté: sólo vendíle sus secretos. Señor, diría ese, yo no le maté: imputéle una acción que no había efectuado, un propósito que no había tenido.

Y el señor respondería: Andad, malditos ... Todos habéis matado, como Caín, a vuestro hermano; pero lo habéis hecho con más cobardía que hiciéralo aquél.

VÍCTOR HUGO.

Lista de Oficinas Públicas
Que al hombre de campo le conviene conocer

Sucede muchas veces, que los agricultores y ganaderos teniendo que utilizar los servicios de las oficinas públicas de índole agropecuaria, no saben a cual de ellas dirigirse para consultar en un caso dado, y por confusión, muy a menudo dejan de utilizarlos o lo hacen en forma irregular.

El Almanaque del Labrador que desea subsanar en lo posible ese inconveniente, publica hoy para los rurales, la lista de Oficinas que más tienen que ver con las cuestiones rurales.

CLASE DE ASUNTO	OFICINA a que hay que recurrir	DIRECCIÓN
Compra de árboles . .	Vivero Nacional de Toledo	Estación Toledo.
» » aves. . . .	Granja Nnal. de Avicultura	» »
» » semillas . .	Comisión O. de Semillas .	Cerrito 572, Montevideo.
Enfermedades de las plantas	Defensa Agrícola	25 de Mayo 679, »
Enfermedades de los animales	Policía Sanitaria Animal .	25 de Mayo 611, »
Leyes de higiene animal.	» » » .	25 de Mayo 611, »
Asuntos de industria lechera	Inspección Nacional de Ganadería y Agricultura .	Cerrito 572, »
Preparación del suelo y siembras.	Inspección Nacional de Ganadería y Agricultura .	Cerrito 572, »
Cultivos de árboles forestales y frutales, cereales, forrajes en general, toda clase de cultivos	Inspección Nacional de Ganadería y Agricultura .	Cerrito 572, »
Herramientas y maquinarias agrícolas . . .	Inspección Nacional de Ganadería y Agricultura .	Cerrito 572, »
Consultas de ganadería en general y administración chacras, granjas y estancias . . .	Inspección Nacional de Ganadería y Agricultura .	Cerrito 572, »
Asociaciones y cooperativas	Inspección Nacional de Ganadería y *Agricultura* .	*Cerrito 572*, »
Exposiciones agrícolas o ganaderas	Inspección Nacional de Ganadería y Agricultura .	Cerrito 572, »
Seguros agrícolas o ganaderos	*Banco de Seguros del Estado*	Rincón 437, »
Compra de marcas y señales y consultas sobre las mismas . . .	Inspección Nacional de Ganadería y Agricultura .	Cerrito 572, »

CLASE DE ASUNTO	OFICINA a que hay que recurrir	DIRECCIÓN
Enseñanza práctica de agricultura y ganadería (capataces rurales)	Inspección de Enseñanza Agronómica	25 de Mayo 311, Montevideo
Enseñanza superior de agronomía	Instituto Nacional de Agronomía	Sayago.
Enseñanza de veterinaria	Escuela de Veterinaria. .	Larrañaga 568, Montevideo
Cuestiones de química industrial	Instituto de Química Industrial	Mercedes 823, »
Asuntos de minerales, geología y perforaciones	Instituto de Geología y Perforación	Wáshington 312, »
Asuntos minas e industrias	Inspección de Minas e Industrias	Cerrito 465, »
Datos estadísticos de ganadería y agricultura.	Oficina de Estadística Agrícola	Piedras, 621, »
Enseñanza industrial. .	Inspección Nacional de Enseñanza Industrial. . .	San Salvador 1674, »
Análisis de tierras, abonos, forrajes y semillas	Inspección Nacional de Ganadería y Agricultura .	Cerrito 572, »

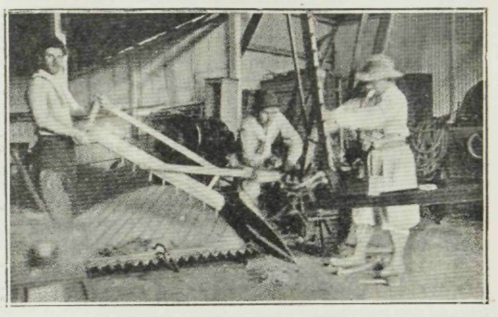
ESTACIONES AGRONÓMICAS

Llamamos la atención de los agricultores y ganaderos sobre la descripción de las Estaciones Agronómicas oficiales que a continuación se hace:

Se trata de instituciones cuya doble finalidad de experimentación y enseñanza agropecuaria, resulta sumamente beneficiosa para el país, que necesita encauzar esas sus dos fuentes de producción dentro de un amplio programa científico, para resolver con éxito los complicados problemas económicos que su progresiva sociología año a año le plantea.

Los jóvenes, hijos de hombres de campo, tienen en esas escuelas un lugar donde adquirir gratuitamente los conocimientos teórico-prácticos que los hará triunfar en las tareas rurales y al saborear ese triunfo se regocijarán de no haber tentado la conquista de otros títulos académicos para ejercer profesiones liberales cuya proporción dentro de las actividades nacionales

es ya tan alarmante como la escasez de hombres que se dedican a los trabajos de campo.

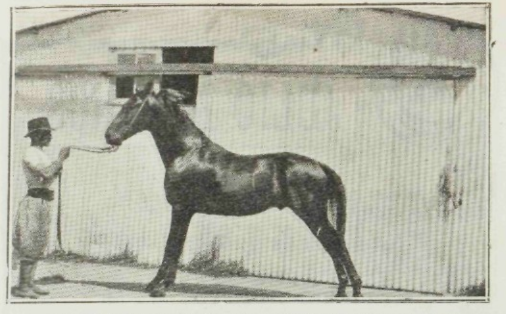


Alumnos en trabajos de maquinaria agrícola

Los agricultores y ganaderos pueden obtener de esos establecimientos, sin los sacrificios de la experiencia propia, las fórmulas de explotación agropecuaria que de la experimentación resulten buenas, como también base para desechar aquellas que no resulten convenientes.



Alumnos en trabajos de herradores

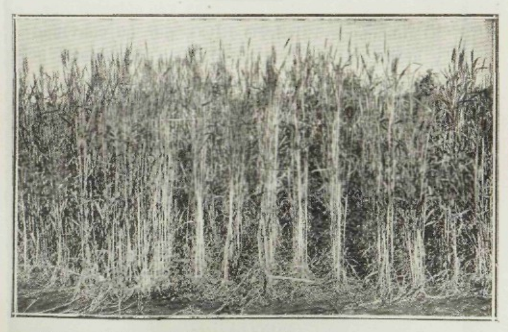


Reproductor de la raza «Holstein» nacido y criado en una de ellas

De ahí, pues, el porqué de la gran importancia de esos institutos.

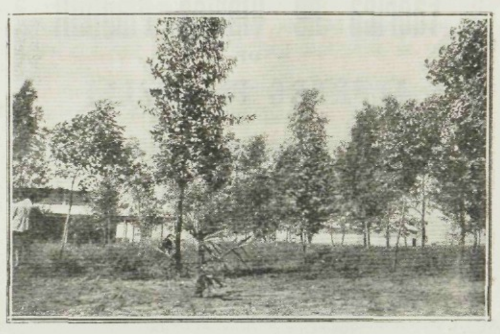
A LOS AGRICULTORES Y HACENDADOS

Las Estaciones Agronómicas son establecimientos de enseñanza, experimentación y producción.



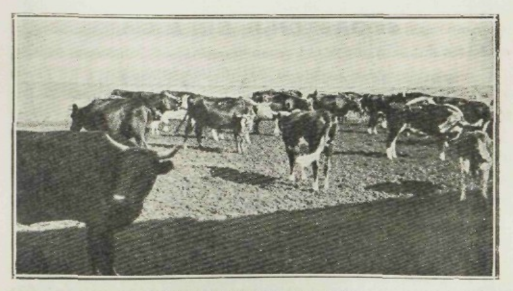
Vista parcial de uno de los campos experimentales mostrando un cultivo parcial de trigo

La experimentación y producción se realiza por medio de campos experimentales y en establecimientos de 1000 hectáreas dedicadas a Ganadería, Agricultura, Industrias, etc.



Vista parcial de uno de los parques

La enseñanza se realiza por medio de Escuelas de Capataces. En cada Estación hay capacidad para 50 alumnos. El régimen es de internado y tutorial. La enseñanza es gratuita. El Estado corre con todos los gastos de alojamiento y mantención. Los



Vista parcial del ganado de tambo

alumnos trabajan prácticamente en todas las tareas de un establecimiento agropecuario, de producción mixta.

Aparte de ese aprendizaje práctico, reciben un complemento de enseñanza elemental y una *enseñanza técnica secundaria* que les permitirá al final de los 3 años de duración del curso, trabajar con éxito en Establecimientos rurales, de verdadera importancia.

Conviene pues que los estancieros y agricultores envien sus hijos a las Escuelas de Capataces.



Alumnos en trabajos de recolección. Acarreando

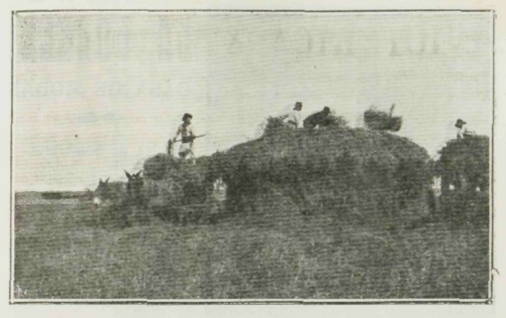
Es el medio de formar colaboradores que podrán desde el primer momento prestarles eficaz ayuda y que mañana les reemplazarán ventajosamente en sus puestos de trabajo.

Las Estaciones Agronómicas han formado más de 200 capataces rurales, teniéndose los mejores informes acerca de la labor que realizan la mayor parte de ellos.

Estas instituciones de enseñanza hacen obra útil y positiva debiendo merecer el mayor apoyo y protección por parte del Estado y de todos los que se interesen por el progreso real del país.

PLAN DE ESTUDIOS

Los cursos para capataces rurales, tienen 3 años de duración. La enseñanza está dividida en semestres, con un solo período



Alumnos emparvando trigo

de vacación anual, comprendiendo las materias que a continuación se expresan con especificación de distribución y horario:



Alumnos parando gavillas de trigo



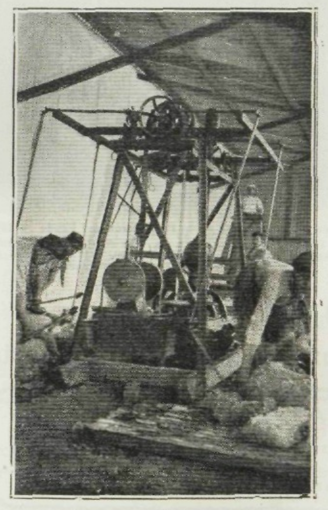
Clase práctica de los alumnos sobre baño de ganado

1.er Año — Primer Semestre

Asignaturas	Horas semanales
Instrucción Primaria	3
Agricultura	3
Arboricultura	3
Ganadería	3
Industrias	3
Trabajos prácticos de las materias indicadas y de taller	33
TOTAL	48

1.er Año — Segundo Semestre

Asignaturas	Horas semanales
Instrucción Primaria	3
Agricultura	3
Arboricultura	3
Ganadería	3
Industrias	3
Trabajos prácticos de las materias indicadas y de taller	33
TOTAL	48



Alumnos en trabajos de esquila

2.° Año — Primer Semestre

Asignaturas	*Horas semanales*
Agricultura	3
Horticultura	3
Ganadería	3
Industrias	3
Veterinaria	2
Trabajos prácticos de las materias indicadas y de taller	34
TOTAL	48

2.° Año — Segundo Semestre

Asignaturas	Horas semanales
Agricultura	3
Arboricultura Florestal	3
Ganadería	3
Industrias	3
Veterinaria	2
Trabajos prácticos de las materias indicadas y de taller	34
TOTAL	48

3.er Año — Primer Semestre

Asignaturas	Horas semanales
Economía Rural	4
Contabilidad Agrícola	2
Trabajos prácticos y de taller	42
TOTAL	48

3.er Año — Segundo Semestre

Asignaturas	Horas semanales
Trabajos prácticos	48

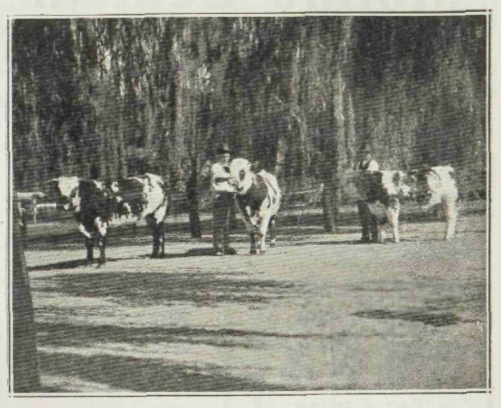
CONDICIONES GENERALES DE INGRESO

1.º Tener 16 años cumplidos de edad lo que se justificará con la exhibición del certificado del Registro Civil.

2.º Buena salud acreditada con certificado médico.

3.º Desarrollo físico que habilite para el trabajo rural.

4.º Haber cursado 3.er año de las Escuelas Públicas rurales



Reproductores de la raza normanda

o 5.º de las urbanas, lo que se justificará con el certificado correspondiente.

La solicitud de admisión será presentada a los Directores de las Estaciones Agronómicas o a la Inspección de Enseñanza Agronómica desde el 1.º al 15 de Febrero de cada año.

Los aspirantes a quienes se concede becas deberán encontrarse en el Establecimiento el día 1.º de Abril, fecha en que se inaugurarán los cursos.

Medio de obtener gallinas ponedoras

Es indispensable que hay razas privilegiadas que, en cantidad de huevos y calidad de éstos, figuran en primera línea y superan a las gallinas comunes, pero, en este artículo queremos suponer que no existen (pues, para muchos, su elevado costo hace deba considerarse así) y, admitiendo sólo la existencia de la raza común en el país, nos proponemos dar algunos consejos encaminados a poner al avicultor o al aficionado en condiciones de no perder tiempo y dinero.

¿Qué condiciones ha de reunir una buena gallina ponedora?

He aquí el primer punto a dilucidar, y por cierto que ello no es cosa fácil.

De antiguo son reputadas como buenas ponedoras las gallinas de cresta grande y encarnada; ojo vivo, movimientos ligeros, cara roja y plumaje fino, tupido y lustroso, signos todos ellos que, acusando vigor y juventud, pueden ciertamente guiar al avicultor en tal sentido. Nada diremos del color, pues si bien hay quien pretende que las gallinas negras ponen más que las de otros colores, ello no es cosa tan comprobada para que pueda tenerse como algo fijo, o por lo menos bien determinado.

A nuestro juicio la gallina debe ser, ante todo, joven y bien criada.

Cuando vienen al mundo en mala estación, su desarrollo es mezquino, la alimentación muchas veces no responde, y desde luego tarda más en poner que otras de menos edad, pero nacidas en mejores condiciones.

Si no quiere formarse el gallinero adquiriendo o produciéndose los polluelos, debe adquirirse gallinas nacidas tempranas, Diciembre a Abril [1] a lo sumo, pues éstas, si han sido bien nutridas en los primeros meses, comienzan a poner en Agosto a Octubre y muchas de ellas siguen poniendo durante el invierno y primavera, hasta que se inicia la muda del año siguiente.

Las pollas nacidas en Mayo, Junio y Julio, por lo general no dan huevos hasta Navidad, y muchas veces hasta la cuaresma.

Las que nacen de Agosto a Noviembre, ponen en cuaresma, de suerte que, en tanto que éstas dan huevos a los cinco o seis

(1) Al indicar los meses, téngase presente la diferencia de hemisferios.

meses, las tempranas y las de Mayo, Junio y Julio, tardan nueve y hasta casi un año.

Véase, pues, como no es sólo el aspecto exterior el que debe guiar al que adquiere gallinas con el propósito de obtener huevos inmediatamente, sino que precisa saber en el mes del año en que nacieron y esto sólo la práctica puede enseñarlo, ya que no cabe dar reglas fijas para conocer la edad del ave, cuando ésta fluctúa entre los seis meses y el año.

Más adelante, cuando han terminado las dos o tres primeras puestas, ya es más fácil apreciar la edad, y desde luego al año son perfectamente distintas las gallinas de las pollas tiernas.

Las crías tempranas (Diciembre, Enero y Febrero), sobre todo, son las que proporcionan mejores productos al que se propone surtir un mercado de huevos, pues dándoselos en otoño, que es cuando van más caros, le resarcen sobradamente de lo que ha costado el mantenerlas durante los meses que han permanecido inactivas.

Para cosechar huevos todo el año, hay, pues, que tener gallinas de tres edades, a saber:

Una tercera parte del gallinero, lo formarán las pollitas jóvenes procedentes de las crías tempranas de Diciembre a Abril. las cuales empezarán a dar huevos a fines de verano o en otoño,

Otra tercera parte deberá proceder de las crías primaverales, que empiezan a dar huevos en Enero o en Cuaresma.

La tercera parte restante será de gallinas de más de un año que, habiendo ya dado huevos en verano y otoño, vuelven a darlos en la primavera siguiente, sosteniendo la puesta durante el verano, las cuales se venderán en cuanto se depongan.

Este es el sistema, o mejor, el plan que debe adoptar todo avicultor entendido.

Claro está que el aseo y las buenas condiciones del corral, así como la buena alimentación de las aves durante los meses fríos, influiría mucho en que se obtengan los resultados apetecidos; pero, como sobre todo esto ya saben a qué atenerse nuestros lectores, con seguir los presentes consejos, no dejarán de gozarse en los resultados que obtengan.

Salvador Castelló.

La comarca embrujada

En las más de doscientas leguas de perímetro de la sección existían tres puntos de referencia que ningún comarcano ignoraba: los «Ombuses del Alto Grande», la «Azotea embrujada» y la «Madriguera de los Acosta».

Los dos primeros constituyen evocaciones de leyendas.

Los «Ombuses del Alto Grande» son siete y son enormes: tan enormes que no obstante mediar más de diez metros entre uno y otro, las gruesas raíces superficiales se entrelazan formando como un ovillo de monstruosas culebras; y arriba, en muchas partes, se mezclan las ramazones. Observado de cierta distancia el grupo aparece como un árbol solo, un ombú de dimensiones fabulosas, acaso milenario que domina la altura con su mole imponente, siempre verde y siempre inmóvil.

Unos metros al norte de los ombúes, veíanse vestigios de cimientos de piedra, de un edificio que debió ser, igualmente enorme y cuya desaparición databa de tantos años, que ni los abuelos de los actuales abuelos conservaban de él otro recuerdo que el de los ombúes y los fundamentos graníticos.

¿Quién fué el morador de aquella formidable vivienda con tantas habitaciones y tan complicada distribución, que sugería la idea de un monasterio fortificado?

La fantasía de los viejos comarcanos, herederos de las leyendas —quien sabe cuantas veces deformadas y complicadas! — de sus lejanos ascendientes, sólo coincidían en que fué aquél el nido recio, áspero, inexpugnable, de un señor, cacique o caudillo, anterior o posterior, — probablemente anterior, a la conquista — de un poderío, de una soberbia y de una crueldad como no existió otro, en tiempo alguno, sobre tierra americana.

De cualquier modo que sea, lo cierto es que los paisanos, impotentes para despojarse de la superstición heredada, tratan de pasar siempre a distancia prudencial de aquel sitio de misterio, y ni aun en las ardencias de los medios días asoleados se atreven a buscar el reposo de la sombra sin igual de los «Ombuses del Alto Grande» . . .

Siguiendo hacia el este, — *a una distancia unánimemente* reconocida en el pago — de siete leguas cabales, en medio de una prolongada llanura, se conservan aún firmes, resistentes, a los *vendavales y toda la acción destructora del tiempo,* los cuatro muros de la «Azotea Embrujada».

Dichos muros, que no miden menos de sesenta centímetros de espesor, están construídos con grandes bloques de piedra bruta asentados en barro.

Las paredes que miran al norte, sur y este, presentan cada una la correspondiente abertura de ventanas estrechas y que por las dimensiones y la altura a que están colocadas, más que ventanas semejan mechinales y las tres se encuentran herméticamente tapiadas por las zarzas hirsutas crecidas en los quicios.

Al oeste se abre la única puerta exterior, en gran parte obstruída por un grueso, torcido y espinoso tala.

De la techumbre, ya ni rastros quedan y en el interior de la sombría morada crecen con lujuriosa lozanía los yuyos malos....

Ocurre con respecto a esta recia tapera, seguramente centenaria, algo parecido con el origen y la historia de la presunta fortaleza del «Alto Grande».

Nadie sabe quiénes la edificaron, ni cómo vivieron, ni por *qué maleficio llegaron a desaparecer sin dejar ni vestigios* de su existencia real, que debió ser satánica y perversa, entregada a las malas artes y devoradas hasta en el recuerdo, por la *justicia divina.*

Lo que sí saben positivamente todos los moradores del pago, es que la azotea está embrujada.

Se cuentan por centenares la personas que pueden dar testimonio de las cosas extrañas, amedrentadoras que pasan, de tiempo en tiempo, dentro de aquellos muros fatídicos.

En ciertas épocas del año, principalmente en invierno y si en la gestación de una tormenta coinciden el sábado y el día 7 de un mes, las manifestaciones satánicas adquieren allí magnitud aterradora.

Luces verdosas brotaban del interior de la tapera y detonaban en el espacio con marcado olor a azufre.

Merced a esas luces, fugitivas como relámpagos, veíanse numerosos nacurutús, cinco veces más corpulentos que los comunes, de pié e inmóviles en lo alto de los muros.

Ruídos terribles «cómo de una tropa de carretas que cargadas con fierros bajara al trote por la falda de un cerro pedregoso», pretendiendo inútilmente ahogar los desgarrantes quejidos femeninos que escapaban del antro infernal.....

Entre los Ombúes y la Azotea, en punto perfectamente equidistante, estaba situada la «Madriguera de los Acosta», ranchería que aunque poblada por seres de carne y hueso y perfectamente conocidos no escapaban al ambiente macabro, que expandían por el contorno las ruinas mencionadas.



Los «Ombuses del Alto Grande» son siete y son enormes;...

El primer rancho lo edificó, con menos prolijidad que un hornero su cúpula de barro, Camilo Acosta, mocetón fornido y malencarado que un día cayó al pago, donde nadie le conocía, acompañado de una joven y linda morocha.

Nadie trató de inquirir con qué título poblaba, ni el hecho causó sorpresa, por cuanto aquel extenso predio pasaba por bien mostrenco, dado que nunca se le conoció dueño; y si antes que Acosta ningún audaz se atrevió a tomar posesion del campo, fué sólo por falta de suficiente audacia para afrontar la vecindad fatídica de las dos taperas.

Acosta, que no había llevado más hacienda que una tropilla de caballos flor y tres lecheras, vivía misteriosamente, sin trato alguno con sus comarcanos. A menudo desaparecían él y su mujer, permaneciendo ausentes por largos meses.

Esto ocurrió hasta el día en que Isasia, la pastora salvaje alumbró mellizos, desde entonces ella no volvió a seguir a su hombre en las misteriosas desapariciones.

Al año siguiente Isasia tornó a tener mellizos; y al precedente igual. Los seis cachorros cerriles, todos varones, crecieron aislados en aquella cueva de leones, donde rarísima vez llegaba algún forastero extraviado, quién ante el aspecto huraño e inhospitalario del rancho y sus moradores, apresurábase a continuar el viaje.

La prole fué creciendo y a medida que crecían iban acompañando al padre en sus misteriosas ausencias. Al regreso de una de ellas, Alodio, uno de los mellizos primogénitos, se puso a edificar un rancho frente y cercano al paterno. Poco después montó a caballo una noche y a la noche del tercer día regresaba con una china en ancas.

El mismo hecho fuése repitiendo a intervalos casi regulares: cada uno de los varones edificaba su morada y traía su compañera, elegidas no se sabe donde. Ninguno de esos ayuntamientos fué celebrado con ceremonia ni fiesta de clase alguna; y otro tanto ocurría con los nacimientos que se producían atestiguando una común prolifidad.

Los siete ranchos, diseminados sin orden entre las talas que salpicaban el montículo pedregoso, desbordaban en pergenios que crecían juntos, confundidos y al terminar la lactancia, ni ellos reconocían a sus madres ni sus madres los reconocían a ellos: lo mismo que en las majadas los corderos con las ovejas.

Nunca hubo en la madriguera, sin embargo, reyertas de importancia: la indiferencia animal y el común desamor en que vivían, excluían susceptibilidades, pujos de preminencia y escozor de agravios. Sociedad basada en individualismo feroz, cada cual tenía lo que sus fuerzas le daban y sus voluntades no tenían más valla que la voluntad de otro más fuerte.

Un acontecimiento imprevisto fué a turbar la paz feliz de la madriguera.

Al alba de una noche de horrenda tormenta, Isasia se dirigió como de costumbre al corral de las lecheras. Reinaba aún densa obscuridad, pero los ojos felinos de la vieja advirtieron

que estaban allí, tiritando de frío, echadas sobre el suelo de fango estercoloso, la «barcina reyuna», la «yaguanesa renga», la «bragada mocha» y la mora en calostros..... Pero había, *además, una vaca ajena y desconocida, una vaca grandísima,* blanca como escarcha, armada de imponente cornamenta y que la miraba con enormes ojos rojos como brasas de ñandubay.

—Esta la ha traido el temporal, pero si tiene ubre la viá *ordeñar lo mesmo, musitó Isasia.*



...desbordaban en pergenios que crecían juntos,...

Ubre tenía, la vaca blanca; una ubre enorme y repleta. La vieja observó, sin asombro ni miedo, que la lechera estaba sólidamente maneada por una culebra de extraordinarias dimensiones. Como el ofidio no hizo ningún movimiento a su aproximación, la mujer sonrió y dijo:

—Güeno: una ayuda no se le despresea a naides.

Y se puso a ordeñar tranquilamente. Llenó un balde y luego un jarro, que pensaba bebérselo «de una sentada»: pero en el momento en que iba a levantarse, la culebra metió en el recipiente su grande, chata y repugnante cabeza.

—Güeno, tornó a decir Isasia; tuito trabajo carece recompensa.

Y la dejó beber tranquilamente; luego apuró el resto del contenido.......

Al año siguiente se produjo el insólito acontecimiento a que hemos hecho referencia más arriba: Isasia, que a la sazón traspasaba los cincuenta, alumbró de un séptimo varón.

En tanto sus hermanos habían venido al mundo robustos y sanos, éste nació enclenque y disforme.

Tenía las piernas cortas y endebles, casi juntas las rodillas, muy separados los pies, anchos y palmeados como de murciélago. Sobre un tronco raquítico, encorbado, casi jiboso, descansaba la desproporcionada cabeza, de tamaño anormal, poblada de abundante cabellera roja. El rostro, ancho en la base, se afinaba para concluir en un mentón puntiagudo; los ojos grandes, denegridos, un tanto oblícuos y situados muy próximos uno de otro, al par que la nariz pequeña y fina y la boca extensa, con labios sin relieve, le daban una expresión bestial.

Llamáronle Gelasio y fué creciendo entre la repulsión de todos sus parientes, inclusos los padres. Su inesperada venida al mundo y su diformidad evocaban la misteriosa lechera blanca, de ojos de fuego, maneada por la serpiente y desaparecida con las luces del día. En aquel ambiente de leyendas y supersticiones, la intervención de lo sobrenatural era aceptada sin dificultad y era para todos certidumbre que el mónstruo había sido engendrado por el demonio transmutado en la serpiente que bebió la mitad del vaso de leche de la vaca blanca.

La caterva de la madriguera llegó a cobrarle miedo, y el miedo se convirtió en terror cuando comprobaron que Gelasio, al llegar a la pubertad se convirtió en «lobinzón».

En las noches obscuras, en efecto, el mozo desaparecía del ranchaje sin que nunca nadie haya podido verlo partir. Y cuando grandes y chicos estaban entregados al sueño, despertaban de súbito azorados por un lúgubre aullar lejano que provenía de la cerrillada breñosa interpuesta entre la madriguera y la Azotea embrujada.

Ese aullido conturbador que obligaba a la vigilia, iba intensificándose y acercándose a medida que transcurrían las horas, larguísimas horas de insomnio medroso, poblado de inquietudes, de visiones abracadabrantes productoras de espasmos. Recién en l as proximidades de la aurora cesaba el aullar Sentíase entonces en la puerta de algunos de los ranchos, fu-

rioso arañar y cuando la puerta se abría, Gelasio, recuperaba su forma humana, pero abatido, exhausto, mortalmente pálido, penetraba, agachándose con la humildad de un perro que se siente culpable, e iba a echarse en un rincón de la pieza, donde, de inmediato, inmovilizábase en un sueño letárgico...

Así fué durante algunos años.

Los comarcanos, al tener conocimiento de aquel nuevo engendro maléfico, esquivaron más que nunca aproximarse a la zona endemoniada. La impresión llegó hasta la policía que tuvo veleidades de olfatear la madriguera en averiguación de cómo vivían aquellas gentes sin bienes ni ocupación conocida.

Mas, en esta vida efímera, todo, hasta las leyendas tienen marcado un término. Y ocurrió que el día menos esperado, los moradores de la madriguera fueron sorprendidos por la visita de un agrimensor a quién acompañaban dos ayudantes, el Juez de Paz, el comisario y tres guardias civiles.

El viejo Acosta recibió a los visitantes con la expresión más dura y recelosa de su rostro siempre adusto.

El agrimensor explicó el objeto de la visita:

—Como terminación de un larguísimo pleito, los Tribunales acaban de reconocer legítimos propietarios de estos campos a los hermanos Andrés, Julio y Lindolfo Benítez, y yo vengo a proceder a su mensura y proceder al desalojo de los intrusos.

—Tabién—replicó secamente el viejo gaucho.

—Le advierto,—continuó el forastero que tienen Vds. tres meses improrrogables para levantar sus ranchos y desalojar el campo.

—Ta bién,—tornó a decir Acosta sin demostrar emoción alguna.

La bandada de muchachos harapientos rodeó a la comitiva, observando en silencio y con expresión admirativa aquellas gentes en quienes, instintivamente, presentían enemigos.

—Así es que,—prosiguió el agrimensor:—nosotros vamos a instalarnos para empezar mañana la tarea.

—Disculpará pero yo no tengo donde darles acomodo.

—No se preocupe; yo traigo una carpa y todo lo necesario para instalarnos.

—Carne tampoco puedo darles ...

—La compraremos.

—No puedo vender; semos pobres y las pocas ovejitas que tengo a gatas alcanzan pal consumo e casa: hay muchas barrigas qu' enllenar ...

—Ya lo veo,—respondió sonriendo el forastero;—y todos *están gordos.*

—Pa eso comemos;—contestó con rudeza el viejo ...

Sin más explicaciones la comitiva partió. A media legua de la ranchería, a la orilla de un arroyuelo de márgenes ralamente pobladas por molles y talas, los peones del agrimensor habían armado ya la gran carpa y establecido el campamento con la prolijidad de profesionales.

El comisario, al despedirse en compañía del Juez, advirtió.

—Tenga mucho ojo, amigo; esta gente de la madriguera es mala gente y los creo capaces de todo ... Por las dudas le viá dejar un melico y si algo le acontece mandeme un chasque qu'estoy pronto pa servirlo.

—Gracias, comisario,—contestó el técnico;—yo estoy acostumbrado a tratar con esta clase de fieras y no les tengo miedo.

—Güeno pero conviene no descuidarse, y no se olvide, continuó el comisario con forzada sonrisa;—de la tapera de los Ombuses, la Azotea Embrujada y el lobinzón.

—Vaya tranquilo; yo no creo en brujas ni les temo a los difuntos.

La noche transcurrió sin novedades y a la madrugada siguiente don Lindoro Gomez, el agrimensor, acompañado de sus ayudantes y del policiano decidió visitar la famosa tapera de los Ombuses del Alto Grande.

Después de una prolija inspección de los vestigios de la presunta fortaleza, Gómez hechó a reir y dijo:

—Ya tenemos explicado uno de los misterios: si aquí existió alguna vez una población, como parece indicarlo el grupo de ombúes, ella no estuvo jamás edificada sobre estas rocas; nunca fueron cimientos de ninguna casa sino simples estrías graníticas, como vamos a verlo.

Hizo cavar la tierra en varios sitios y apareció, a menos de un palmo de hondura la compacta masa rocosa.

— No demoraremos en descubrir los otros misterios de la comarca, — agregó el agrimensor; — y como el sol comienza a picar, aprovechemos la preciosa sombra de los ombúes para asar los churrascos del desayuno y tomar unos verdes.

Aunque con manifiesto recelo el policiano se sometió a la prueba.

Ese mismo día comenzaron los trabajos de mensura y la semana transcurrió sin novedades. Pero al lunes siguiente se desencadenó repentinamente una tormenta formidable que obligó al equipo a permanecer bajo la carpa. El comisario, que había concurrido a visitar al huésped e inquirir si algo se le ofrecía, cediendo a las instancias de aquél accedió a cenar y pernoctar en su compañía. Dos milicos acompañaban al funcionario policial, llevando consigo, entre las abundantes provisiones solicitadas por el agrimensor, un hermoso capón de «cola chata» y una damajuana de vino, de modo que la cena se convirtió en banquete.

A las nueve de la noche, sin embargo, cediendo al hábito, los peones y los policías dormían a pierna suelta. Gómez, su ayudante y el comisario prolongaron la velada, «cimarroneando», ahuyentando el frío con tragos de buen cognac y el sueño con amenas pláticas. Como forzosamente tenía que ocurrir, saltó el tema de los embrujamientos de la comarca. El comisario aceptó la explicación del misterio de la tapera de los Ombúes, pero cuando el agrimensor aseguró que lo de la Azotea Encantada era otra superstición idéntica, manifestó sus dudas diciendo:

— Disculpemé, yo soy un paisano bruto pero no me llevo de cuentos ni me sé asustar muy fácil.... Una noche me resolví a ver por mis ojos y oir por mis oídos las cosas fantásticas que me contaron cuando recién llegué al pago.

— ¿Y fué?

— Fuí. Era una noche asina como esta, de tormenta, de truenos y tan escura que uno iba marchando y no vía ni las orejas del mancarrón....Nos apiamos bajo unas talas que hay como a veinte varas de la tapera.... y esperamos.... Pasó cuasi como una hora y en un redepente nos solprendió un estampido como si hubiese reventao un cajón de municiones. Una gran llamarada se alzó d'entro las ruinas. A lo primero las llamas eran rojas pero dispués s'hicieron verdes y largaban

un jedor de fólforo que nos volteaba.... Luego siguió un ruido de fierro que ensordecía y cuando concluyó el ruido escuchamos unos lamentos desgarradores de mujer; unos lamentos que hacían poner los pelos de punta....

Gómez que había escuchado en silencio el largo relato del comisario, encendió un cigarrillo, echó una humada y preguntó con indiferencia:

—¿Y ustedes no entraron en la tapera?



.... fué aquel el nido recio, áspero, inexpugnable, de un señor cacique o caudillo, ...

—El comisario enrojeció, tosió, bajó la vista y al fin dijo con heroica sinceridad:

—No; confieso que tuve miedo...

—¿Y se marcharon?

—No señor; quedamos hasta que vino el día, y dispués nos retiramos al bajo, sin perder de vista la tapera...

—¿No vieron salir a nadie de allí?

—A nadie.

—¡Es claro!

—¿Es claro qué?

—Nada; es una reflexión que me hacía....¿Otra copita de cogñac, comisario?....

—Sí se empeña.

Bebieron, y el agrimensor, siempre calmoso, interrogó:

—¿Qué clase de gentes son esas de la madriguera?

— Con verdá no podría responderle. Hace muchísimos años que viven aquí y son unos salvajes que no se dan con naides.

— ¿De qué viven?

— Tienen hacienda. Y asigún dicen tropean pal Brasil y ganan plata. Acá naides les ha inculpao nunca ningún delito....

Apenas había terminado su frase el comisario cuando un estampido formidable lo hizo saltar de su silla, pálido y azorado.

— Ya encomienza.

— Me alegro, — contestó sonriendo Gómez; — me alegro. Lo presentía y exprofeso dejé mi caballo atado del cabresto. Voy a ensillar; espéreme aquí.

— Si quiere lo acompaño, pero mire, le aconsejo....

— Espéreme aquí, comisario. Me conviene ir solo, para descubrir este otro misterio, que ya casi lo tengo descubierto.

Y sin decir más, verificó si el revólver estaba bien cargado, cogió su winchester y salió de la carpa.

Cuando regresó era ya día claro.

El comisario, que había dormitado vestido le esperaba con el mate pronto.

— ¿Descubrió algo? — fué su primer pregunta.

— Todo — respondió complacido el agrimensor — y hoy mismo tendrá Vd. oportunidad de comprobar en qué consiste y qué objeto tiene el misterio.... Le ruego se traiga hoy mismo el Juez y un par de vecinos para efectuar un registro en la Azotea Embrujada.

Aunque no del todo convencido, el comisario no podía desoir el pedido sin faltar a sus deberes y sin dejar traslucir su recelo; y poco después de mediodía regresaba al campamento con la comitiva solicitada.

Gómez, acompañado por su ayudante y dos peones se les unió, emprendiendo inmediatamente la marcha hacia la fatídica tapera.

Al ir acercándose, el primero hizo observar unas huellas de cabalgadura, bien visibles en el suelo ablandado por las lluvias.

— Por lo visto, — exclamó; — los demonios modernos viajan a caballo.

La recelosa aprehensión que dominaba más o menos a los comarcanos de la comitiva se acentuó llegado el momento de penetrar en el sitio infernal. Sin embargo, la actitud resuelta de Gómez hizo que, de comisario abajo, todos le siguieran.

Como antes dijimos, un gran tala medio obstruía la única entrada a la tapera; venía de inmediato un yuyal tan espeso y alto que parecía invadirlo todo, no dejando ver ni rastros del paso de un hombre. Sin embargo, Gómez advirtió que a la entrada, contra el muro de la izquierda había un montón de ramas sino secas, bastante marchitas. Quitadas éstas apareció, siempre contra la pared, una senda bastante ancha y trillada.

El misterio empezaba a desvanecerse.

La senda llegaba hasta algo menos de la mitad del local, y allí también concluía la lujuriosa vegetación herbácea, cuyo objeto evidente era establecer espesa cortina entre el laboratorio demoníaco y algún presunto curioso.

El espacio libre de yuyos estaba casi atestado con pilas de cueros vacunos y lanares, sacos de café, fardos de tabaco y otras mercaderías, todas protegidas por unas planchas de zinc.

En un rincón había una gruesa cadena de hierro que debía tener cinco o seis metros de longitud. Cerca, un cajón, cuya tapa levantó Gómez cerciorándose de que estaba casi lleno de azufre en polvo; próximo un tronco de coronilla horadado en forma de mortero....

El agrimensor lanzó una carcajada y señalando los tres objetos mencionados, exclamó:

— El utilaje de estos diablos o brujos, no es, como pueden verlo, muy complicado. El mortero, el azufre, unas libras de pólvora y un fósforo bastan para producir las formidables explosiones y las humazas verdes; las cadenas, sacudidas por un par de hombres vigorosos imitan muy bien los ruidos infernales; y en lo tocante a los lamentos y los quejidos, desesperados, los sabe simular perfectamente cualquier mujer sin necesidad de muchos ensayos....Ahí tienen explicado el pavoroso misterio; y en cuanto a su objeto lo está diciendo claramente la mercadería acumulada.

Y luego, dirigiéndose al comisario:

— Ahora sólo le falta echarle el guante a los habilidosos contrabandistas, que, estoy casi seguro, han de ser al mismo tiempo, unos famosos cuatreros.

En la madrugada del día siguiente, el comisario, en compañía de un sargento y cuatro policianos armados de sable y carabina, — precauciones justificadas — rodeó la madriguera.

No encontraron allí más hombres que el viejo Camilo y el contrahecho Gelasio.....

El viejo recibió a los visitantes sin demostrar extrañeza ni temor. Al preguntar el comisario por los hijos y los nietos mayores, respondió impasible:

— ¡Qué se yo!.... Tuitos son grandes pa que yo los gobierne.

El minucioso registro efectuado en la ranchería no descubrió nada sospechoso, y la policía se retiró dirigiéndose a la «Azotea Embrujada» para incautarse de los contrabandos descubiertos y grande fué la sorpresa de todos al ver que no quedaba allí nada más que la cadena de hierro, el mortero y el cajón de azufre: los cueros, los sacos de café y los fardos de tabaco habían desaparecido como por arte de encantamiento....

Dos semanas después el comisario llevó a cabo una segunda investigación en la madriguera, y grande fué su asombro al encontrarse con la ranchería desierta.

Artera, sigilosamente, a estilo de los rapaces que saben descubierto el nido, la tribu de los Acosta desapareció sin dejar rastros.

¿Donde fueron?....

Nadie nunca lo supo; pero es justicia decir que tampoco nadie hizo mayor esfuerzo para averiguarlo. El agrimensor Gómez demostró que la fantástica fortaleza del Alto Grande no había existido nunca y que la sombra de sus ombúes no tenía nada de maléfica; puso en evidencia el origen y el objeto de las terroríficas sesiones infernales de la «Azotea Encantada», que no volvieron a conturbar el espíritu comarcano, como no volvieron a oírse los aullidos del lobinzón...pero las supersticiones, hijas de la ignorancia, tienen raíces centenarias que sólo un instrumento puede extirpar: *La Escuela.*

JAVIER DE VIANA.

EL MAIZ VERDE COMO FORRAJE

Hongo que lo vuelve tóxico

A consecuencia de haber un hacendado argentino internado en un maizal, cuyas plantas con choclos se hallaban a medio sazonar, unos doscientos novillos, de tres a cuatro años de edad, con el propósito de invernarlos, observó al día siguiente que la mayoría padecían de diarrea, y que a los tres días algunos, los más graves, evacuaban excrementos estriados de sangre de tinte normal, más después, la sangre fué aumentando en las deyecciones al extremo de que éstas no eran más que coágulos sanguíneos sin mezcla de otra substancia.

En esas circunstancias se les veía a los enfermos graves alejados de sus compañeros de tropa, de pie, estáticos o echados, paseando miradas ansiosas hacia los flancos, con el vientre retraído, el hocico seco, la mucosa ocular, al principio inyectada, más tarde de tinte ictérico.

A medida que la enfermedad avanzaba, el aniquilamiento más abundante, los garrones, el periné y las partes adyacentes del ano marcadamente sucias de sangre; los miembros posteriores se entrecruzaban en la marcha.

Muchos se curaron después de haber sido retirados del maizal, medida que se hizo general en salvaguardia de la salud de todos, con buen resultado y perfecto acierto, como veremos más adelante.

La muerte sorprendió a veinte; unos murieron a los cinco días de hallarse enfermos y otros sobrevivieron hasta más allá de los veinte.

A la necropsia se comprobó que los músculos de la vida animal eran de aspecto algo más pálido que el color normal; la mucosa digestiva, desde el cuajo inclusive, hasta el ano, pero mayormente en los intestinos delgados, una congestión intensísima dominaba el complexo anátomo-patológico y tupidos puntos hemorrágicos mandaban sangre a la menor presión; coágulos sanguíneos se hallaban detenidos en todo el trayecto del tubo mencionado. La vesícula biliar enormemente distendida, llena de una bilis amarilla condensada, casi como jalea; el hí-

gado y el bazo congestionados; lo mismo acaecía con los riñones y la vejiga.

La sangre recogida en animales recientemente muertos no reveló al examen microscópico, bacilo específico alguno e inyectada bajo la piel en cantidad de tres centímetros cúbicos a una oveja, sólo provocó una ligera inflamación local sin consecuencias ulteriores.

En presencia de los síntomas y lesiones anátomo-patológicas enunciados de los resultados negativos obtenidos con la sangre y de la mejora observada en muchos de los enfermos al ser retirados del maizal, como asimismo la ausencia de nuevos casos, reafirmaron la opinión de que no se trataba de una enfermedad infecto-contagiosa; entonces, para mayor satisfacción, resolvióse complementar esta observación de suyo muy interesante tanto en la parte científica, como en lo que concierne a la parte práctica del asunto, con el análisis químico de los tallos y hojas del maíz mencionado y del contenido del cuarto estómago de uno de los animales muertos, análisis que se llevó a cabo en la oficina de química dependiente de la División de Agricultura argentino el que reveló la conclusión, en cuanto a la presencia de substancias tóxicas minerales y particularmente de ácido cianhídrico, «de que no existían».

Habiendo notado el profesor Lavenir algunas manchitas negras debidas a criptógamas sobre las hojas y flores del mismo vegetal de referencia, consultó al profesor doctor Carlos Spegazzini al respecto, quién informó que esas manchitas «eran debidas a la presencia de una «Puccina», probablemente «Maydis», a la cual se debe sin duda la muerte de los animales que comieron dicho maíz».

El hongo citado no debe ser en todos los momentos tóxicos, quizá solo sea mientras la planta de maíz se encuentre verde, pues, a los veinte y cinco días de retirados los novillos del maizal, fueron vueltos nuevamente a él, cuando ya algunas heladas se habían hecho sentir, sin que en esta oportunidad se hayan notado en los mismos nuevos trastornos gastro entéricos.

Como tratamiento se aconsejó en primer término, retirar del sembrado mencionado, todos los animales, y, que, se les diera un purgante débil: 300 gramos de sulfato de magnesia y abundante agua mucilaginosa preparada por decocción de semilla de lino — 10 kilogramos en 100 de agua — la que fué ingerida espontáneamente en las bebidas.

El mejor potrero de pastos más tiernos se eligió para albergue de los enfermos que salvaron de esta intoxicación de origen alimenticio.

Seguro de Accidentes del Trabajo

Es elemental el saber que las leyes de la República, como las de todo país civilizado, responsabilizan al patrono por los daños de que sus obreros son víctimas en el ejercicio del trabajo a que aquél los dedica. ¿Se hirió un obrero, cayó de un andamio, una máquina le llevó un dedo? Pues a su patrono corresponde el hacerlo curar y proporcionarle alimentos o jornales, mientras dure la curación. ¿Que murió a causa de un accidente? Del mismo modo corresponderá a su patrono el proporcionar a su viuda, a sus hijos, o a las personas que de él vivían, los medios necesarios para continuar viviendo. Es decir que el patrono, sea cual fuese el ramo de industria o comercio a que se dedique, está obligado a indemnizar a sus obreros por todos los daños y perjuicios de que en la vida o en la muerte sean víctimas los que por su cuenta trabajan.

Es sin duda una seria carga para los patronos, pero es también *un principio* de *justicia el de que todo* el *que es causante* de un daño cualquiera esté obligado a repararlo. Y un daño, es el accidente que hiere o mata a un obrero que está trabajando *en provecho de su patrono.*

A este respecto no existen ni pueden existir dudas. El patrono responde de la vida y de la salud de sus obreros; y en caso de dudas, todos los jueces del mundo, invariablemente, condenarán al patrono, tratando de que el obrero sea por él remediado en su desgracia.

Ahora bien; ¿existe algún medio para evitar que el patrono sea a su vez, perjudicado, y tenga que hacer desembolsos en favor de su obrero víctima de un accidente, o de la familia de éste, si llegase a fallecer? Si señor. El Seguro de Accidentes.

Expliquémonos.

Mediante la adquisición de la póliza correspondiente, el patrono puede contratar con el Banco de Seguros del Estado, ésta

institución se responzabiliza por todos los accidentes de que ocurran a los obreros que trabajan por su cuenta; les atiende, por medio de sus médicos; les paga mientras dura la asistencia la mitad del jornal que ganaban cuando estaban sanos; en caso de quedar, a causa del accidente de que han sido víctima, reducida su capacidad para ganar lo que antes ganaba, le paga la diferencia entre uno y otro jornal, y en fin, si ocurriese el fallecimiento del obrero, por causa del accidente, concede una pensión a los deudos que vivían a sus expensas.

Otros informes pudieran darse respecto de este seguro, del que ningún patrono debiera prescindir, pero para ello sería necesario transcribir toda la póliza, y además, dirigiéndose a las Oficinas del Banco, de palabra o por escrito, pueden suministrársele a quién los necesite.

En resumen, el interés pecuniario del patrono, y el deber de velar por los del prójimo, a que todos estamos obligados, nos exime de entrar en mayores consideraciones con respecto a esta clase de seguros.

LA CALORÍA DE LOS BOSQUES

Poder del Eucaliptus

Hemos hecho notar los múltiples beneficios que reportan los árboles para la vida de los animales y de las mismas plantas. Los bosques y su marcada influencia para regular la temperatura, y aún las lluvias, son materia de estudios detenidos que vienen preocupando desde hace tiempo, estando contestes todos los autores, en que su influencia es benéfica y necesaria.

El profesor Hutchins, botánico inglés de reconocida competencia, acaba de hacer un minucioso estudio sobre la densidad y el poder calórico de la madera del eucaliptus, llegando a la conclusión de que una hectárea de bosque de eucaliptus, en desarrollo pleno, produce anualmente 50 toneladas de leña. Si se utiliza como combustible, se obtendría una notable economía, y su explotación sería remuneradora.

Se ocupa luego el profesor citado, de las vastas regiones de bosques de Australia, Africa y América, extendiéndose en lo relativo a los de los países del Plata.

Está comprobado que las fumigaciones de eucaliptus constituyen un excelente remedio para las afecciones de las vías respiratorias. El humo del eucaliptus es un desinfestante enérgico, y opera con toda energía en la destrucción de los micro-organismos patógenos.

Así comprobada la potencia calórica de este árbol, uno se da perfecta cuenta de la influencia de los bosques, reguladores del medio ambiente; traen lluvias, y el calor necesario a la vida.

EMPARVE DE TRIGOS

Sus ventajas para la conservación y mejoramiento de la cosecha

INSPECCIÓN NACIONAL DE GANADERÍA Y AGRICULTURA.

Montevideo, Noviembre 21 de 1918.

Señor Presidente de la Comisión Nacional de Fomento Rural.

Tengo el agrado de remitirle en paquete separado 300 ejemplares del Boletín núm. 34 titulado «Emparve de trigos, sus ventajas para la conservación y mejoramiento de la cosecha», solicitando del señor Presidente quiera hacerlos distribuir entre los socios de esa Comisión y personas interesadas por dicha publicación.

Dada la índole del asunto de que se trata y el interés general que presenta, esta Oficina solicita del señor Presidente quiera disponer que se inserte también en la Revista de esa Comisión el texto de la referida publicación, en la forma que considere más conveniente a fin de que sea conocida por el mayor número posible de agricultores.

Agradeciendo desde ya la atención, aprovecho la oportunidad para saludar al señor Presidente muy atentamente.

ALFREDO RAMOS MONTERO.
Germán Brancato,
Secretario.

A LOS AGRICULTORES

La Inspección Nacional de Ganadería y Agricultura vuelve a recomendar a los agricultores, como ya lo hizo anteriormente [1], el emparve de sus trigos para «conservar» la cosecha contra las lluvias y otros enemigos y pára «mejorar» a la vez la calidad del grano recogido, aumentando su valor tanto para el consumo como para la exportación.

Son bien conocidos los perjuicios que sufrió la cosecha de 1917-18 por falta de emparve, a causa de las lluvias caídas después de recogido el trigo, y el caso puede repetirse.

¡Qué diría el agricultor de un ganadero que dejara a la intemperie la lana de sus majadas o de un comerciante que tuviera sus mercaderías sin protección al aire libre! Pues bien, dejando sus trigos tirados en el rastrojo se encuentra en el mismo caso, expuesto a perder por el mal tiempo todo su trabajo de un año y a perjudicar siempre la calidad de la cosecha.

La Inspección Nacional de Ganadería y Agricultura, quiere, pues, llamar una vez más la atención de los agricultores sobre la necesidad del emparve de los trigos, insistiendo sobre sus grandes ventajas y dando al mismo tiempo las indicaciones más necesarias para efectuar un buen emparve.

A la vez solicita el concurso de las Sociedades y Comisiones de *Fomento Rural y de todos los hombres de buena voluntad* de la campaña, para realizar una propaganda constante en ese sentido, a fin de que ningún agricultor deje de emparvar sus trigos.

Veamos, pues, cuáles son las ventajas del emparve y los perjuicios que amenazan al agricultor que deja su cosecha abandonada en el rastrojo.

I

ANTE TODO EL TRIGO EMPARVADO NO SUFRE CON LAS LLUVIAS Y TEMPORALES

La lluvia tan necesaria para el cultivo del trigo, es después de recogida la cosecha, si se deja en el rastrojo, el gran enemigo *del agricultor que no emparva.*

(1) Boletín núm. 4, de Octubre de 1913.

El trigo mojado por simples rocíos pierde su buen color y disminuye de precio, calcúlese ahora como quedará si el tiempo se pone lluvioso, como sucedió el año 191[illegible] entonces empieza a «grillar» y el mejor grano puede perder por completo su valor.

En cambio el trigo bien emparvado no sufre nada con las lluvias y temporales; por eso puede decirse que *la parva es la tranquilidad para el agricultor.*

II

EL TRIGO EMPARVADO MEJORA DE CALIDAD

Pero no solamente la cosecha emparvada está garantida contra las lluvias, si no que mejora también de calidad y por lo tanto aumenta de precio.

Es bien sabido que el trigo emparvado tiene más peso y mejor color y que se conserva más tiempo sin picarse, lo que hace que sea preferido tanto para la industria molinera como para la exportación.

Se ha comprobado que el trigo completa mejor su madurez a la sombra, estacionado en las parvas; en cambio el sol fuerte del rastrojo en los meses de cosecha lo perjudica mucho, y más aún la humedad como ya lo hemos indicado.

III

NO HAY PÉRDIDA DE GRANO

Cuando el trigo se deja en el rastrojo sin emparvar, se pierde después mucho grano al acarrear las gavillas hasta la trilladora.

El grano se cae fácilmente de las espigas resecas por el sol y después el personal de la trilladora no se preocupa tampoco de evitar esta pérdida.

En cambio, cuando se trilla trigo emparvado, la trilladora trabaja al lado de las parvas y no hay pérdida de grano.

Todavía, cuando el trigo está emparvado, los pájaros graníveros y otras aves no pueden comer los granos de las espigas y tampoco hay pérdida alguna por esta causa.

IV

SI LLUEVE DURANTE LA TRILLA EL TRIGO NO SUFRE PERJUICIOS

Si llueve y se está trillando trigo emparvado, debe pararse necesariamente el trabajo, lo mismo que si se trilla en el rastrojo, pero con la diferencia de que tapándose la parva con un encerado, cuando deja de llover, la tarea sigue sin ningún inconveniente, desde que el trigo no se ha mojado.

En cambio, cuando se trilla en el rastrojo, el trabajo no puede seguirse hasta que se sequen las gavillas que han soportado toda la lluvia a la intemperie, lo que produce demoras y gastos, y perjudica la calidad del trigo.

V

SI FALTA LA TRILLADORA NO HAY TAMPOCO PERJUICIOS

Cuando el trigo está en el rastrojo, si la trilladora demora en llegar a la chacra, el perjuicio puede ser grande, desde que el trigo está a la intemperie expuesto a todos sus enemigos.

Con las parvas nada de eso sucede, como se comprende, y el agricultor puede esperar sin sufrir perjuicios.

De la misma manera si falta personal o la trilladora se descompone durante la trilla, el trigo emparvado nada sufre aunque llueva y ocurran temporales, por las mismas razones ya indicadas.

Además, el agricultor que tiene su trigo emparvado, puede esperar a que pase la demanda de las máquinas trilladoras y conseguir más tarde trillar el trigo más barato.

VI

LA PARVA FACILITA TODOS LOS TRABAJOS DE LA TRILLA

Solamente la mejora que, como hemos visto, se consigue en el trigo emparvado, l mismo que la protección contra las intemperies, bastarían para demostrar las conveniencias de las parvas, pero todavía esta práctica tiene una influencia muy favorable sobre la trilla, facilitando todas sus operaciones.

La vigilancia durante la trilla debe ser constante para que no se pierda grano en la paja, para que la trilladora no quiebre el trigo, etc.; pues bien, el agricultor que tiene su trigo emparvado está completamente libre para vigilar la trilla sin separarse de la máquina, mientras que si se trilla en el rastrojo debe atender también en el campo el acarreo del trigo a la trilladora.

Además, el trigo emparvado se trilla ligero y con regularidad, desde que la trilladora trabaja al lado de las parvas y no es necesario cambiarla de sitio, como cuando se trilla en el rastrojo, perdiendo tiempo mientras se transporta y coloca en el nuevo lugar elegido.

VII

EMPARVANDO SE PUEDE APROVECHAR MEJOR LOS RESIDUOS DE LA TRILLA

Cuando se trilla en el rastrojo se pierde la mayor parte del grano que cae al terreno y lo aprovechan generalmente las aves silvestres.

En cambio, cuando se trilla trigo emparvado cerca de las casas, este alimento es aprovechado por las gallinas y las otras aves de corral.

Además, la paja queda siempre a mano para ser utilizada. y para defender la huerta y otros cultivos, quemando las langostas a medida que van naciendo en caso de una invasión:

VIII

LOS RASTROJOS SE DESOCUPAN MAS PRONTO

Como el trigo que se emparva permanece menos tiempo en el campo, el rastrojo se desocupa más pronto y queda libre para poner animales o para prepararlo con destino a las siembras próximas,—y ya se sabe que en agricultura ganar tiempo significa ganar dinero, — aparte de que cuanto más temprano se ara el rastrojo, mejor quedará la tierra por sus condiciones de fertilidad y limpieza.

IX

EL EMPARVE RESULTA ECONÓMICO Y NO AUMENTA LOS GASTOS DE LA TRILLA

Algunos agricultores que reconocen las ventajas del emparve, dejan de realizarlo por creer que aumenta los gastos.

Esto es un error, — y aún suponiendo que hubiera algún pequeño gasto extraordinario estaría más que compensado, al «mejorar» la calidad de la cosecha y al «asegurarla» contra los perjuicios de las lluvias y temporales.

Pero es el caso que el gasto que el agricultor cree ahorrar al no efectuar el emparve, lo hace después al pagar el acarreo de las gavillas a la trilladora, desde que trillando en el rastrojo se necesita más personal y más tiempo,—y ya se sabe que ese aumento de personal y pérdida de tiempo no lo va a costear el dueño de la trilladora, sino el agricultor.

X

INDICACIONES GENERALES PARA EFECTUAR UN BUEN EMPARVE

Demostradas las grandes ventajas del emparve, es necesario insistir en que estas ventajas solo se consiguen «emparvando bien», pues las parvas mal hechas no defienden al trigo de las lluvias.

A continuación encontrará el agricultor las principales indicaciones para efectuar un buen emparve.

XI

LUGAR DONDE DEBEN HACERSE LAS PARVAS

Las parvas deben levantarse en lo posible en un terreno cerca de las casas y bien situado para acortar distancias en el acarreo de las gavillas y facilitar la llegada y el trabajado de la trilladora.

El terreno debe ser seco y con alguna pendiente para las aguas de lluvia, resguardo de los vientos fuertes del Sur, si es esto posible.

XII

FORMA Y TAMAÑO DE LAS PARVAS

Las parvas se hacen de base «circular» o «cuadrangular»,— con los lados inclinados hacia afuera, de modo que queden más ensanchadas en la parte donde empieza el techo.

El techo debe estar bien levantado en el centro, para que corra el agua de lluvia y tener un saliente para que esta agua no moje las paredes y la base de la parva.

Es mejor no hacer parvas muy grandes, para concluirlas más ligero y no dejarlas a medio hacer en caso de lluvias.

Las parvas chicas son también más sólidas y resistentes a los vientos.

XIII

BASE O CAMA DE LA PARVA

Elegido el lugar, se prepara la base o «cama» de la parva, marcándola bien en el suelo, según la forma adoptada, y se levanta un poco la tierra; después se ponen unas camadas de paja o pasto bien seco, hasta medio metro de altura, para que las primeras gavillas no estén sobre el suelo.

XIV

COMO SE SIGUE EL TRABAJO

Preparada la cama, se van colocando las gavillas por camadas bien parejas y se aprietan con cuidado. Nunca debe emparvarse trigo húmedo o con malezas que no se han secado completamente, pues la humedad lo perjudicaría.

En las hileras exteriores se ponen las gavillas con las espigas para adentro y se van cruzando con las otras, tratando siempre de que queden bien parejas, para lo cual la descarga y colocación de las gavillas debe hacerse por distintos lados.

La parva se va levantando con las paredes o lados un poco inclinadas para afuera, como ya se ha indicado al hablar de la forma, hasta llegar a la altura en que se empezará a hacer el techo.

XV

TECHO DE LA PARVA

El techo, llamado también «sombrero» o «caballete», se empieza a construir disminuyendo la superficie de las camadas, de modo que sus lados quedan inclinados hacia el centro. Debe ser de forma más o menos «cónica» en las parvas de base circular y de «dos aguas» por lo menos en las parvas de base cuadrangular, llamadas «sierras».

Se tiene cuidado de empezar el techo a la misma altura de todos los lados y se hace bien unido, por lo menos de 10 centímetros de espesor, para que no entre el agua de lluvia al interior de la parva. Puede hacerse un buen techo con paja brava trenzada con barro o con paja de centeno.

Conviene mucho disponer de lonas enceradas para cubrir las parvas en caso de lluvia mientras se están levantando o cuando se realiza la trilla, y en general para resguardarlas mejor de las lluvias en cualquier momento.

XVI

DESAGÜE Y SOLIDEZ DE LA PARVA

Es necesario todavía hacer alrededor de la parva una zanjita o canaleta para recoger el agua que caiga del techo o que venga de los terrenos vecinos.

Esta agua se hace salir a la parte más baja del terreno, tratando que en ningún caso entre en la parva, pues entonces se perdería el trigo con la humedad, empezando a «grillar».

Terminada la parva conviene cruzarla con algunos alambres que se atan en piedras grandes, para darle más resistencia a los vientos. También en las parvas de base circular puede clavarse un tronco bien derecho y fuerte en la parte central, para que sirva de guía y sostén de las camadas de gavillas.

Cuando se note que la parva se ladea debe apuntalarse enseguida y revisarse también el lecho, para que nunca pueda entrar el agua de lluvia.

VIRUS CONTRA LAS RATAS

Es sabido que el maíz entrojado sufre mermas considerables a consecuencia de los ataques de las ratas de campo, y que los esfuerzos que realizan los agricultores para combatir esa *plaga, resultan inútiles las más de las veces.*

La circunstancia de iniciarse ahora las labores de entrojado del maíz, debe aleccionar a los agricultores sobre la necesidad de proveerse de virus Danysz contra las ratas de campo.

Ese virus, en el vecino país es expendido al precio de 30 *centavos el frasco de 180 gramos, medida que hubo de adop*tarse a causa de la escasez de recursos disponibles en el ministerio de agricultura para poder satisfacer los numerosos pedidos de virus.

Ese líquido para la destrucción de las ratas de campo tiene *un máximo de actividad de 10 días después de su aplicación,* y cada frasco lleva pegadas las instrucciones detalladas para su empleo.

El carbunclo o pústula maligna

El carbunclo es una enfermedad producida por un microbio y *que se manifiesta en el hombre por la aparición de tumores* grangrenosos, de color negruzco en el centro, descomponiendo la sangre, produciendo vómitos, fatigas, desfallecimientos, asfixia y conduciendo a la muerte en un período corto de tiempo si no se combaten sus progresos. Se denomina también pústula *maligna. Esta afección es común a gran número de animales* especialmente a los bovinos, a los carneros y a los caballos.

Historia. — Es casi seguro que antiguamente el carbunclo en los animales no ha sido reconocido, dado que en ellos no son siempre característicos los síntomas y los datos clínicos. Co*llender vió en 1849, por primera vez,* los bacilos de esta enfermedad contenidos en la sangre de cadáveres infectados, como pequeños bastoncitos sin movimiento. Branell, en 1858, investiga lo mismo, hasta que Devaine consigue trasmitir la enfer-

medad, probando que sólo la sangre conteniendo los bastoncitos enunciados trasmitía la infección. Hoy podemos afirmar que sólo ese microbio produce la enfermedad llamada carbunclo. Se trata de bastoncitos de 5 a 10 milésimos de milímetro de largo, por 1 a 1 1/2 de ancho, aislados o formando cadenitas de 2 a 3 microbios, muy cerca los unos de los otros.

Contagio. — Hay que notar que los bacilos del carbunclo son *eliminados por la orina, materia fecal de los bovinos,* de los caballos, de las ovejas o cabras enfermas. En el suelo forman sus esferas. Estas son producciones duraderas que nacen en la parte interna del bacterio y que resisten contra las acciones nocivas exteriores que tienden a destruirlos y que apenas puestos en condiciones propicias generan formas vegetativas de la especie microbiana. Por esto los campos donde han pastado *animales enfermos son campos contaminados.* Eran llamados los campos malditos, con cuya tierra pulverizada, diluída, calentada 20 minutos a 85 grados para matar los otros microbios, Pasteur ha conseguido inocular el carbunclo al chanchito de la India. En dichos campos los animales muertos siguen produciendo la infección por los líquidos que, mezclados con sangre, pierden por sus orificios naturales (boca, nariz y ano). Es por ello que los animales muertos deben quemarse o enterrarse a un metro de profundidad, cuidando al mismo tiempo de hacer una desinfección muy rigurosa en la caballeriza y en todos los *objetos contaminados.* Pero una de las formas más comunes del contagio del hombre se hace por medio de la piel de los animales, las crines o los instrumentos de que se sirven los veterinarios, desolladores, peladores, etc. Es por esto que se debe insistir en la desinfección de los residuos de los animales muertos por carbunclo o de los instrumentos con los cuales se los ha trabajado, advirtiendo y enseñando repetidas veces a los peones en contacto posible con la infección que se cuiden, protegiendo con guantes o alguna otra envoltura impermeable las partes descubiertas de la piel, aún cuando ésta no esté lesionada ni *tenga aparentemente la menor rajadura.*

Porque hay que apresurarse a decir que la trasmisión del carbunclo de los animales al hombre se produce de diversas maneras, pero muy especialmente penetrando a través de la peladura de la piel, muchas veces insignificante. De aquí, pues, que los pastores que cuidan los animales, los carniceros que lo



cuerean y los descuartizadores, sean los más expuestos. Y como los despojos desecados del animal carbuncloso, la piel, las lanas, etc., mantienen durante algunos años el agente infeccioso, vemos que los curtidores, los cargadores de cueros, los aparejadores, los zurradores y los cardadores de lana también corren riesgo. A este respecto, son interesantes dos casos citados por Dieulafoy. Uno, de Strauss, en que una mujer trabajaba hacía seis semanas en una industria de crines, se picó con una crin en la mejilla, sobreviene la pústula y la mujer muere en algunas horas. El otro caso es el de Orth; era un empleado de ferrocarril que cambiaba la crin de los asientos de los coches de los pasajeros. Contaminado en su oficio, el carbunclo lo mató. Hay otra forma de trasmisión, la llamada indirecta, que se produciría por medio de ciertas moscas que transportan el gérmen y lo depositan. Sea de una u otra manera, la condición precisa es la introducción del bacterio en la sangre, aún cuando la lesión inicial haya pasado inadvertida. El contagio entre animales se hace generalmente en forma distinta. Adquieren la enfermedad por comer alimentos mezclados con esporos después de haber partido en campos contaminados.

La enfermedad.—Introducido en el organismo el virus, la enfermedad se produce, tardando en manifestarse un tiempo que varía desde 4 horas hasta 6 días después de la infección. Esto se llama período de incubación. En el hombre la pústula maligna, accidente local, constituye la primera manifestación. En el sitio por donde ha entrado la enfermedad, se siente una fuerte picazón, luego aparece un granito, como con agua espesa, finalmente se rompe y deja en el fondo una úlcera con un punto negro. Alrededor de este punto se forma una dureza rojiza con algunos granitos. La hinchazón se extiende hasta muy lejos, llegando a infectar los ganglios. Tal es la pústula maligna, cuyos sitios más frecuentes son las manos, el cuello, los párpados, la cara, infectada muchas veces al rascarse. Ninguna parte de la piel está exenta. Producida la infección, uno o dos días después se notan náuseas, vómitos, sudores en la cara, el pulso pequeño e irregular; el enfermo acusa una sensación de debilidad y de desfallecimiento; en algunos la temperatura se eleva; la fatiga, la postración, la asfixia, la coloración azul de la piel y la insensibilidad completan este cuadro y el enfermo muere en una extrema debilidad muscular. Es





frecuente notar también la boca pastosa, la lengua recubierta de un barniz blanco, el aliento fétido y mucha sed. Pueden sentirse también cólicos, diarreas, orinas escasas.

DIAGNÓSTICO.—Los datos y síntomas enunciados sirven para hacer el diagnóstico. La rapidez del mismo tiene mucha importancia porque, como veremos, la eficacia del tratamiento y la probabilidad de curación están supeditadas a la opotunidad de la intervención. Se puede, en efecto, afirmar que muy pocos carbunclosos curan por sí solos, mientras que casi todos curan tratados a tiempo. La gravedad del mal aumenta minuto por minuto. La pústula no es dolorosa, no supura; estos datos permiten diferenciarla del forúnculo, picaduras de avispas, etc. De cualquier manera, conviene tener muy en cuenta la profesión del enfermo y éste mismo debe recordar con exactitud si ha estado en contacto con agentes o substancias infectadas. Son curiosos, tratándose de animales, los síntomas que presentan. Las ovejas manifiestan una excitación extraordinaria; después de la comida, el vientre se hincha; la orina es rojiza y la materia fecal sanguinolenta.

TRATAMIENTO.—Existen para el tratamiento de esta afección, remedios muy eficaces. El doctor Julio Méndez, una de las figuras científicas de más volumen del país vecino, ha obtenido en 1900 un suero muy activo, aplicado no solamente al tratamiento del hombre, sino también a los animales, en dosis de medio centímetro cúbico. Marchoux, en 1895, había obtenido un suero terapéutico. Selavo ha preconizado otro suero. Existen vacunos que tienen por misión evitar la enfermedad. Toussaint realizó la primera vacunación carbunclosa en 1880; luego Chauveau y más tarde Pasteur, Chamberland y Roux, anunciaban el descubrimiento de una vacuna en el año 83. Chauxeau otra vez fabrica una nueva vacuna, confirmada por la célebre experiencia de Pouilly-Le-Ford, donde 25 carneros vacunados resistieron la inoculación que mató a otros 25 carneros. Estos son en general los datos que se pueden dar. Debe extraerse de aquí una enseñanza, y es la de que cualquier persona que sospeche estar enferma, debe acudir apresuradamente al médico, y mientras, intensificar la vacunación preventiva a las personas y a los animales. El procedimiento es simple y la vacuna barata. Los animales deben vacunarse a la entrada de la primavera y nuestras autoridades debieran exigir a los hacen

dados el cumplimiento de la vacunación por medio de la ley. Hace notar Kolle Ketsch que en la América del Sur las pérdidas ocasionadas por la vacunación han sido de 20 bovinos muertos sobre 200.000 bueyes vacunados, es decir, el 0.1 por mil. En Alemania la denuncia del carbunclo es obligatoría, lo mismo que en Italia. Es necesario repetir que se deben quemar los cadáveres de animales muertos por el carbunclo sin sacarles el cuero. Si no es posible quemarlos, se deben enterrar muy hondo.

EL SEGURO DE INCENDIO DE LOS COMERCIOS DE CAMPAÑA

Es elemental el principio de que todo comerciante debe asegurar contra los riesgos de incendio las mercaderías que constituyen su capital.

La tendencia moderna, con respecto al seguro, es la de protegerse en todo lo posible, mediante él, disminuyendo así el número de eventualidades que puedan perjudicar los intereses de cada cual. Sin embargo, nuestros comerciantes de campaña, por regla general, no aseguran sus comercios, — ¿Por qué? — ¿Es acaso caro el seguro? — Nada de eso. Ejemplo: Supongamos una casa de comercio *en cuchilla*, o sea en lugar donde no existe núcleo de población, no hay puerto, ni estación de ferrocarril; es decir donde se aplica la prima más elevada. Pues bien, una casa de comercio en tales condiciones, con despacho de bebidas, paga $ 7.75 por cada mil pesos, por año; de modo que una casa cuyo capital sea de $ 2.000, pagaría $ 15.50 al año, o sea, más o menos, $ 1.30 al mes; y francamente, una casa de comercio que no pueda hacer frente a tan mínimo desembolso, no se halla en condiciones de continuar negociando.

Por otra parte; ¿que garantía tiene el comerciante del pueblo, que vende al fiado al de campaña, si éste no está asegurado?

Porque, sucede casi invariablemente, que el comerciante de la campaña, es deudor, sino de todo, de una gran parte de la mercadería que llena sus estantes; de modo que, en caso de su destrucción por un incendio, tiene forzosamente que hallarse imposibilitado para pagar lo que adeuda; peligro, que toda

persona honrada debe alejar lo más posible, máxime si con un pequeño gasto, como en el caso descripto, se le ofrece oportunidad de evitarlo.

El Banco de Seguros del Estado, es hoy la única institución de su índole en el país que asume los llamados *riesgos de cuchilla;* por cuanto se ha considerado siempre y con razón, por las compañías particulares, que no existiendo, como no existe, medio alguno de extinguir un incendio en tales lugares, donde suele no haber agua siquiera para beber, las pérdidas han de ser fatalmente totales.

El Banco, no obstante, considerándose en cierto modo obligado a extender su acción benéfica a toda la República asume tales riesgos, asegurando la mitad del valor aproximado de las mercaderías que el comerciante tiene por término medio en existencia. De este modo, un comerciante que por lo regular almacena en su casa cinco mil pesos, podrá asegurar dos mil quinientos, quedando él, como es lógico, propio asegurador por los dos mil quinientos pesos restantes.

Para terminar, indicamos que todo comerciante que se hubiere convencido de la necesidad de asegurar su casa, se dirija al agente más cercano a su domicilio, según podrá averiguarlo examinando la lista de Agentes Generales que publicamos al final.

Los datos que el solicitante del seguro deberá trasmitir al agente, son:

1.º Su firma comercial.

2.º Localidad.

3.º Datos sobre la construcción del edificio donde está el negocio, y un planito del mismo.

4.º Nombres de los comerciantes que pueden dar informes de su persona.

5.º Ramos que abarca su negocio.

6.º Valor aproximado de las mercaderías que desea asegurar.

7.º Valor de los útiles e instalaciones (estantes, mostradores, muebles, etc.), si también desea asegurarlos.

8.º Cualquier otro detalle que pueda utilizarse para formar opinión del objeto a asegurar.

Con esos detalles el Agente podrá estar en condiciones de intervenir en el seguro, comunicándolos a las oficinas del Banco.

Algunas consideraciones sobre el estudio de las plantas medicinales

Las conquistas de la química moderna han reducido considerablemente el empleo de las plantas medicinales y han hecho perder gran parte de la confianza que tenían en ellas nuestros antepasados.

Los laboratorios químicos han inundado al mundo con productos farmacéuticos sintéticos, que pregonados con una intensiva propaganda de reclamismo comercial, han hecho olvidar las buenas cualidades de muchos vegetales y lo que es más doloroso aún, que casi se abandonaran las investigaciones y estudios de las plantas medicinales.

«Nuestros abuelos tenían la fé ingénua; nosotros por el contrario, somos quizá demasiados incrédulos y excépticos», dice Paul Hariot, al hablar de las plantas.

¡Y quién sabe cuantos secretos guardan en su abandono los árboles, las plantas y los yuyos que crecen vírgenes en nuestro suelo y que muchas veces han servido útilmente a nuestros habitantes de la campaña, quienes, si se quiere, emplearán empíricamente esos vegetales; pero que, también, si continúan teniéndoles confianza debe ser porque alivian sus dolores y mejoran sus enfermedades.

Numerosos son los principios activos extraídos de los vegetales y que se usan en la farmacopea moderna; pero aún quedan muchos escondidos en las células vegetales y toca a los químicos de nuestros tiempos, el ocuparse de extraerlos y estudiarlos.

La botánica ha realizado grandes adelantos, sobre todo desde que se ha hecho uso de la microscopia; pero no basta hacer excelentes clasificaciones y hermosas láminas de cortes de hojas, tallos, raíces, etc., hay que investigar ante todo los principios contenidos en esos vegetales.

Con razón ha dicho Fontenelle: «La botánica no sería más que una simple curiosidad, si ella no se refiriera al arte de curar», y Paul Maryllis en «Les harminies naturelles» dice:... «Como esas muchachas del campo que por debajo de toscas polleras esconden formas delicadas; ellas tienen más de lo que prometen. Son las hermanas de caridad de la naturaleza. Se

nos ofertan en todas las afecciones. Pedidle la salud, ese bien que ningún tesoro reemplaza, y os darán unas sus hojas, otras sus tallos, otras sus raíces, para volveros a la salud. En el campo se las escoge por sus múltiples virtudes. En la ciudad, el farmacéutico siempre tiene alguna reserva en sus cajas y en sus tarros. Tienen ellas para sí, el estar al alcance de todos los bolsillos y de aliviar hasta al indigente. »

II

Sucede con frecuencia que al consultar a un profesional sobre la conveniencia de administrar tal o cual vegetal a un enfermo, aquel se vé obligado a contestar: «Yo no conozco esta planta y tampoco sé como ni cuando se emplea.» ¡Cuantas veces hemos oído exclamar a algunos paisanos: «si el médico no sabe para que sirven los yuyos, no me queda otro recurso que visitar al curandero!» Hay que vencer el curanderismo con sus mismas armas: pero para emplearlas con esperanzas de éxito, debe el médico conocerlas perfectamente: es con el saber, con la ciencia, que se vence al obscurantismo.

Hay más aún: es el desprecio inconcebible con que los médicos han desdeñado el empleo de los vegetales en el tratamiento de las enfermedades. Con cuanta razón dice E. Perrot en su obra «Les plantes medicinales»: «Nuestros médicos se creen obligados por una especie de dignidad profesional muy mal comprendida, a desdeñar esos remedios tan sencillos y ellos se privan con frecuencia, a favor de productos de acción dudosa, ensalzados por una reclame sabia, de medios excelentes de intervención terapéutica.» Y Cazin agrega: «Entre las causas a las que con razón se puede atribuir el olvido en que han caído las plantas que crecen en nuestro continente, las hay que debo señalar particularmente: es la negligencia con que se estudia generalmente la botánica médica. Si la Historia Natural y los distintos métodos de clasificación de los vegetales, han llegado, por el trabajo de algunos sabios, al más alto grado de perfección, no pasa lo mismo con la ciencia que consiste en determinar las propiedades terapéuticas de las plantas que más nos importan conocer... «Sin embargo, cosa apenas creible, el mayor número de los médicos no se ocupa de esta parte esencial del arte de curar (Botánica médica), sino de una ma-

nera muy superficial, o aún tienen de ella una ignorancia absoluta».

III

Las plantas medicinales son conocidas desde que el hombre primitivo, sintiéndose enfermo, tuvo que recurrir a ellas, seleccionando con el empirismo y la tradicion después, las hierbas buenas de las malas, las útiles de las inútiles, las medicinales de las anodinas.

El padre de la Medicina, Hipócrates, tuvo ocasión de aplicar *preferentemente las plantas a sus enfermos 400 años antes* de Jesucristo.

Se llegó a exagerar a tal extremo las propiedades medicinales de las plantas que en la edad media y en la edad moderna, a cada planta se le atribuyeron variadas propiedades curativas; cada ejemplar del reino vegetal era un sanalotodo. Y esa exageración, fué, indudablemente, la que contribuyó bastante en la reacción que se operó en la confianza popular, haciendo que se les abandonara tanto.

La Naturaleza, que es tan sabia, ha puesto junto al dolor el placer, junto a la enfermedad el remedio; pero este remedio no siempre está en la botica. ¡Cuántas veces pasáis junto a él en vuestro jardín! ¡Cuántas veces vuestro pie huella el yuyo que, si lo tomárais, os devolvería esa invalorable fortuna que llamamos Salud!

Sería importante y deseable, que el hombre de ciencia volviera su mirada hacia esas pobres plantas que crecen olvidadas en los campos y que quizá contengan los principios activos capaces de restablecer al organismo enfermo o de hacer más llevadera la vida del paciente.

Aunque las plantas medicinales poseen propiedades verdaderas, que les hacen aliviar los dolores y curar muchas enfermedades; sin embargo sus efectos son distintos. Algunas de ellas pueden darse a los enfermos, aún en gran cantidad, sin temor de ninguna especie; pero otras por el contrario, deben ser administradas con muchas precauciones, y algunas, muy tóxicas, serán dadas solamente después de haber consultado con un hombre de ciencia.

EL AMBAÍ

De entre las numerosas plantas que gozan de la confianza popular por sus aplicaciones medidinales empíricas, el Ambaí ha merecido de mi parte una dedicación especial y después de 3 años de estudios continuados, he llegado a conocer sus aplicaciones terapéuticas.

Esta planta es la *Cecropia Peltata*, conocida vulgarmente con los nombres de Ambay, Hambai, Ambaú, Amanbaú, Embaúba, Arbol del hormiguero, etc., etc. Se desarrolla bien en forma de un árbol de grandes dimensiones, sobre todo en las regiones tropicales de la América del Sur; pero se aclimata en las zonas templadas.

H. Croupin en su obra curiosa «Les plantes originales», cita el Ambaí y cree que el renombre de que goza es debido al respeto que tienen por ella los indígenas al ver que agitando el tronco y ramas de ese árbol, salen verdaderos batallones de hormigas de los numerosos orificios abiertos en la corteza. Pero yo no puedo admitir que sean las hormigas las que han impresionado la imaginación popular hasta considerar al Ambaí como una planta sagrada; ni tampoco creo que sea la causa el aspecto curioso que, al caer la tarde, presenta las hojas al incurvar sus nervaduras hacia el suelo y sus largos peciolos hacia los tallos, lo que da a la planta toda una actitud que hace la impresión de que estuviera dormida.

A mi modo de ver, es más admisible creer que esa veneración generalizada en el vulgo, es debida a las propiedades medicinales atribuídas a ese árbol, que serán empíricas, si se quiere; pero, que si los sudamericanos siguen teniéndole tanta confianza en el tratamiento de las afecciones pulmonares, debe ser porque habrán obtenido buenos resultados en su administración a los enfermos.

El tronco y las ramas, son huecos en casi toda su longitud, con tabiques al nivel de los nudos. La madera es porosa, áspera al tacto y se deja fácilmente abrir con cualquier instrumento u objeto lacerante, dejando salir un líquido de olor fuerte que mancha intensamente la ropa blanca.

Las hojas son de color blanco-plata, por la cara inferior, grandes, con lóbulos impares uniformemente contorneados.

Del estudio de su composición química he llegado a conven-

cerme que contiene un principio activo (glucósido.) De las experiencias realizadas en conejillos de Indias, perros y otros animales, he podido deducir que ese glucósido (Hambaina), es un poderoso tónico del corazón.

Numerosas son las aplicaciones que realicé en el organismo humano y he obtenido resultados espléndidos en enfermos en los que ya los demás cardiotónicos habían agotado su efecto. Hasta más; creo que llegará un día en que se le dará preferencia al Ambaí sobre los otros cardiotónicos conocidos, porque su toxicidad es relativamente ínfima.

De mis aplicaciones clínicas se deduce que la Cecropia Peltata es de resultados positivos en todos los casos de las afecciones respiratorias; pulmonías, bronco neumonias, congestiones pulmonares, bronquitis capilares, asma, etc. He podído reunir 33 observaciones de enfermos atacados de pulmonías graves, habiendo obtenido siempre una curación rápida con el tratamiento por la Cecropia, sea empleando las infusiones de las hojas de Ambaí, sea con el Extracto flúido.

Melo, Julio de 1919.

MAURICIO F. LANGON.

PEQUEÑAS INDUSTRIAS

APROVECHAMIENTO DE LOS TOMATES

TOMATES ENTEROS AL NATURAL. – Se escogerán tomates de buen tamaño, bien encarnados, maduros, de piel lisa y formas regulares, y se les quitará el «rabo» con precaución con objeto de no agujerear la piel.

Después de haber lavado los tomates con cuidado y separado los que estuvieran manchados o simplemente roidos, se les pone en una olla ancha y profunda, conteniendo agua tibia, de modo que ocupen próximamente la mitad del contenido del recipiente lleno de agua hasta el borde y se continúa calentando hasta que el agua se aproxime a la temperatura de ebullición. Los

tomates que habían permanecido en el fondo de la olla, van subiendo a la superficie y a medida que aparecen se les retira delicadamente con una espumadera, y se les sumerge en agua fría.

Es necesario separar todos los que se hayan reventado, lo cual sucede cuando el fuego ha sido demasiado fuerte.

Cuando los tomates están suficientemente enfriados se procede a su colocación en cajas o en frascos.

Hecho esto, se prepara un caldo para jugo; se obtiene haciendo hervir agua, en la cual se han puesto 50 gramos de sal, por litro, media cebolla, tomillo, laurel, etc. Se cuela este caldo, se le deja enfriar y se echa en frascos.

Estos tomates se destinan generalmente a preparar tomates rellenos. Cuando se los quiere utilizar, basta sacarlos de la caja y prepararlos como se haría con tomates frescos, con la única diferencia de que la cocción durará menos.

Salsa de tomates.—Es raro encontrar en el comercio esta conserva en buenas condiciones, tanto en lo que se refiere a la pureza como a la calidad. Es uno de los productos sobre los cuales los falsificadores ejercen con el mayor éxito su deplorable industria. En muchas conservas de este género entra de todo: zanahorias, calabazas, etc., etc., menos quizás tomates.

Se escogen tomates bien maduros pero sanos, y se les coloca en un recipiente, estañado o vidriado, porque la fundición y el cobre ennegrecen la salsa, formando, en combinación con los ácidos del fruto sales tóxicas.

El recipiente se llenará de agua en cantidad suficiente para que cubra los tomates, se añade una cebolla grande por kilógramos de tomates, y se calienta muy lenta y suavemente, porque es preciso evitar que los tomates tomen, en el fondo del recipiente, el sabor que dará mal gusto a la salsa. Por lo tanto esta preparación debe hacerse al «bañomaría».

Cuando los tomates empiezan a estar cocidos se remueven y luego se les bate hasta que queden reducidos a caldo. Cuando ya están así, se añade 20 gramos de sal por kilógramo de tomates, además clavo, tomillo, laurel,, etc.. y se les deja cocer todavía un momento, siempre velando con solicitud para que la salsa no se pegue al fondo del recipiente, y cuando la cocción ha sido suficiente se cuela la salsa por un tamíz muy fino, para que no pasen los granos. Para este trabajo hay ta-

mices especiales, cuyo fondo está formado por una plancha de niquel, perforada, de agujeros muy pequeños, y con la ayuda de un rodillo provisto de un mango se obliga a los tomates a pasar. Estos tamices son empleados en la industria. En las preparaciones domésticas se emplearán tamices de crin y los tomates serán comprimidos con la mano.

Cuando los tomates están tamizados, se le pone sobre fuego, hasta que la salsa haya adquirido la «espesura requerida». Después se ponen en frascos de coloración clara. La esterilización de los frascos debe ser hecha con cuidado, porque esta conserva fermenta fácilmente cuando la pasteurización ha sido incompleta. Estos frascos deben ser conservados en sitios frescos, al abrigo de las luces demasiado vivas que decoloran la la salsa y le dan aspecto muy desagradable.

Tomates concentrados. — Esta conserva se emplea como la precedente, pero se prosigue la concentración de la salsa, hasta el punto, en que toma la espesura y consistencia de una «pasta dura».

Esta conserva, que conviene sobre todo para la exportación y los aprovisionamientos de los barcos, se coloca en cajas de lata de 1/2, 1/4 y 1/8 de litro.

Cuando se quiere hacer uso de ella se deslíe en el agua para darle la consistencia que se quiera.

Como la preparación precedente, la conserva de tomates concentrados es objeto de fraudes numerosos.

Salsa de tomates salados. — Se prepara la salsa, como para el tomate concentrado; se añade 100 gramos de sal por kilógramo de salsa, y se la conserva en barriles o recipientes de barro.

Este producto se conserva bastante bien, pero como es muy salado, no se puede utilizar más que en pequeñas cantidades y no conviene más que «para preparar sopas».

Conserva de tomates en salmuera.—Se colocan los tomates enteros con su pedúnculo en un recipiente cubierto de salmuera (300 gramos de sal, por litro de agua). La salmuera se hace hervir, para expulsar el aire disuelto en el agua. Luego se deja enfriar bien antes de verterla sobre los tomates. Se tapa el recipiente y se cuida que los tomates estén siempre bien sumergidos. Se pueden conservar también enteros, procediendo del siguiente modo: se eligen maduros, sanos y firmes, se lavan, se secan y se colocan en un frasco o recipiente de boca ancha. Se les vierte luego encima un líquido compuesto de:

Agua, 8 partes; vinagre 1 parte; sal 1 parte.

Procurando que queden enteramente sumergidos. Después se vierte encima de este líquido una capa de aceite de olivas, de un centímetro de espesor.

Contra las picaduras de insectos

DE MOSQUITOS

Para calmar el escozor causado por las picaduras de mosquitos y otras semejantes, se emplea la loción de Thornley compuesta de:

Acido fénico	15
Agua hirviente	250

—Es también de gran eficacia el tratamiento con soluciones de formaldehido al 40 °/o. La parte dañada se humedece con el mismo tapón de la botella mojado en el líquido, y se deja secar.

—Los resultados que se obtienen con la aplicación de la siguiente mezcla, son también notables:

Formalrehido (formol)	15
Bencina preparada	5
Acetona	5
Bálsamo del Canadá	1

—Se puede aplicar también una disolución de 1 parte de borosalicilato de sodio, en 50 partes de infusión de madera de cuasia.

Naftalina	30	gramos
Agua	150	cm.3
Alcohol rectificado	150	»
Esencia a gusto	5	»

—Contra las picaduras de los mosquitos, avispas, abejas, etc., el doctor Schil propone aplicar sobre la picadura bicarbonato de soda hecho papilla con agua.

—Contra las picaduras de los mosquitos, el doctor Joly, médico de la marina francesa, recomienda la mezcla siguiente:

Formol al 40 %	15	gramos
Xilil	5	»
Acido acético	0,5	»
O bien acetona	4	»
Bálsamo del Canadá	1	»
Esencia Q. S.		

Agítese enérgicamente y aplíquese sobre la picadura.

TÁBANOS

Contra las picaduras de las moscas y los tábanos se emplea el ácido fénico diluído, con el cual se pinta el cuerpo del caballo o las picaduras: este tratamiento es también útil para el hombre. Contra las larvas que se alojan a veces en las fosas nasales, se usan *inyecciones de agua sublimada al 1/3000.*

LOCIÓN PREVENTIVA

Eter acético	5
Eucaliptol	10
Tintura de Pelitre	40
Agua de Colonia	20

Se aplica sobre la piel, diluyéndolo con 2/3 partes de agua.

LOS SAPOS

Animales repugnantes por su figura, prestan, sin embargo, muy útiles servicios a los agricultores.

Son animales nocturnos, y sólo se les ve de día cuando los rayos solares no pueden dañarles, pues bajo la acción de un sol claro, la piel se les seca, produciéndoles un malestar insoportable.

Durante el invierno, los sapos pasan su vida dentro de la

tierra, debajo de las piedras, en las resquebraduras de los árboles, etc.: *en la primavera se efectúa el acoplamiento* y se les ve por el campo, así como durante el verano, según se ha indicado anteriormente. Preferentemente se encuentran en sitios húmedos.

Son sumamente voraces y se alimentan de caracoles, babosas, lombrices, moscas y otros insectos que se encuentran.

Son los sapos los grandes auxiliares de los jardineros y horticultores, cuyos cultivos libran de infinidad de enemigos.

VACUNA URUGUAYA CONTRA EL CARBUNCLO

Exito de las experiencias

Con verdadero placer nos hemos enterado que la Comisión Especial nombrada por el Ministerio de Industrias, ha informado favorablemente sobre la vacuna nacional contra el Carbunclo, preparada por nuestro compatriota el doctor Héctor Rosello, profesor de la Facultad de Medicina.

Este informe, que por emanar de una comisión especial, presidida por el doctor Ricaldoni, es de una importancia definitiva, a tal punto, que dicha vacuna será utilizada por nuestros ganaderos y por los vecinos argentinos y brasileros.

Nos congratulamos con nuestro compatriota por el honor que su iniciativa refleja hacia las actividades uruguayas.

EL SEMBRADOR

(DE VÍCTOR HUGO)

Es la hora del crepúsculo. La tierra, iluminada por los últimos resplandores del día, exhala un tibio aroma.

A lo lejos, un anciano, pobremente vestido, echa a puñados el grano en los surcos. Su alta silueta se destaca sobre el campo arado. Camina lentamente, va, viene, arroja el grano a lo lejos, vuelve a empezar...

Y yo, oscuro testigo de su labor inmensa y fecunda, veo crecer su sombra, llegando hasta las brillantes estrellas el gesto augusto y solemne del viejo sembrador.

LOS ZAPALLOS COMO FORRAJE

Las vacas lecheras pueden encontrar un buen alimento en los zapallos, lo cual ha sido perfectamente investigado en los Estados Unidos por Hill, quien ha estudiado detenidamente este asunto. Los experimentos se llevaron a cabo durante dos años, alcanzándose buenos resultados con el suministro diario de 20 kilos de zapallos como ración.

Se comprobó, además, ninguna alteración en las cualidades de la leche y que las vacas no sufrían en lo menor.

Los zapallos encierran en sí la gran ventaja de que pueden obtenerse en terrenos que no podrían sembrarse de otras plantas y lo sencillo de su cultivo, pues no se requiere sino romper el terreno, trazar algunas rayas, sembrar los granos, atender las necesidades del riego o suministro de agua y cosechar.

El perro en la propagación del carbunclo hemático

Sobre tema tan interesante como el que nos sirve de epígrafe, ha publicado un trabajo el señor Sani en «La Clínica Veterinaria», dando a conocer la forma como un sujeto refractario al Carbunclo, como lo es el perro, puede, sin embargo, convertirse en un medio de difusión y propagación de esa temible enfermedad.

El autor en sus experiencias alimentó tres perros con cantidades diversas de una mezcla de músculos, bazos, hígados, corazones y riñones de varios cobayos carbunclosos.

Al día siguiente de la ingestión, se recogieron las heces de cada perro en un vaso esterilizado; un trocito de estas heces, pasado por la llama, se depositó en una caja de Petri esteril, en la que se echó un poco de solución fisiológica y se puso al

termostato durante veinticuatro horas, a fin de que se produjera la esporulación de los bacilos contenidos en las heces.

Al cabo de las veinticuatro horas, se procedió a la siembra de estas materias fecales en títulos, de agar a 80 90°, temperatura capaz de matar los microbios comunes del intestino.

Los tres perros se mantuvieron perfectamente sanos durante la experimentación, y las heces de los tres produjeron colonias evidentemente carbunclosas en los diversos medios de cultivos empleados, por lo cual concluye el autor que es evidente que los perros alimentados con carnes carbunclosas pueden propagar con sus materias fecales la infección a distancia.

De esta comprobación se deducen algunas medidas sanitarias. Pudiendo los perros que hayan comido carnes carbunclosas convertirse en agentes vivos de propagación a distancia de esta enfermedad, atravesando regiones por las que va sembrando sus excrementos o substancias vomitadas, por los campos y los caminos, conviene vigilar atentamente a estos animales y evitar que coman esas carnes infectadas.

¿POR QUÉ ABANDONÓ JUAN LA BEBIDA?

—No bebo: he dicho que no bebo .. Sí, es verdad, he bebido mucho, como el primero; me habéis visto borracho muchas veces. ¿Por qué voy a decir otra cosa? Antes de casarme y después de casado... a pesar de lo que yo quería a aquella pobre... Bastante la hice padecer con ésto. Por ella, por no verla llorar y desesperarse, me contenía más de cuatro veces... Y por ella casi llegué a quitarme de la bebida mientras vivió. Pero cuando la perdí de aquel mal, en cuatro días, tan joven, tan llena de vida; cuando me ví solo con ese hijo, una criatura de cinco años... ¡Aquella mujer era tan buena, tan trabajadora, tan sufrida!... ¡Como no se ha conocido otra!...

Vosotros sabéis lo que era para mí. ¡Cuántas veces me lo habéis dicho! ¡Qué suerte has tenido, Juan! ¡Y perderla así, para siempre! Verme tan sólo entre aquellas cuatro paredes, que se me caían encima... con mi hijo, mal cuidado, mal vestido... ¡Andaba como loco!

Y *por no pensar en nada, o por pensar menos,* volví a la bebida, que era mi consuelo. Bebía hasta perder la cabeza... Y entonces me parecía verla, que estaba junto a mí, y que hablaba conmigo y yo con ella... Sí, llevaba a casa el aguardiente, y cuanto más bebía más verdad me parecía aquella ilusión, tanto, que mi hijo se abrazaba a mí, asustado, y me decía:

—¿*Pero dónde está mamá? ¿Dónde está? ¿Es verdad que está aquí?*

—No, yo no la veo... —me decía, llorando, muertecito de miedo.

—Sí aquí está. ¿No la ves?

Una tarde volvía yo del trabajo y al abrir la puerta oigo gritar y reir a mi hijo... Entro y... ¡No podéis figuraros! *Me lo veo con los ojos extraviados, la boquita torcida,* con una convulsión: lloraba, reía, cantaba... todo a un tiempo... ¿Qué te pasa? ¿Qué tienes?...

Sobre la mesa estaba un frasco de aguardiente vacío... Lo comprendí todo, y en un arranque de furia fuí a pegarle, y levanté la mano. ¿Qué has hecho, granuja? ¿Bebistes el aguardiente? ¡Te voy a matar!

Y *mi hijo entonces,* con espanto que *lo hizo* volver a la razón, con una voz de angustia que no olvidaré nunca, me dijo:

—¡No me pegues, padre, no me pegues! ¡Fué por ver a mamá, como tú la ves otras veces!

¿Comprendéis ahora por qué no bebo ni volveré a beber en mi vida?

Los amigos de Juan apuraron en silencio el último sorbo, algunos con amargor de lágrimas contenidas; y fueron saliendo de la taberna, callados, pensativos, sin mirarse los unos a los otros, con sorpresa de cómplices y remordimiento de criminales.

JACINTO BENAVENTE.

EL CARBUNCLO EN LAS BARRACAS

Por noticias que nos llegan de diversas procedencias nos hemos enterado del considerable número de casos de carbunclo que se han producido en estos días, entre el personal de las barracas que se dedican al trabajo de cueros.

Este no es mal reciente; en todas las épocas se han podido observar, de tiempo en tiempo, casos de pústula maligna entre los obreros de las curtiembres, barracas, ferrocarriles, etc., pero nunca el mal había alcanzado las proporciones alarmantes que parece revestir en la actualidad, y que nos induce a llevar la voz de alarma a los hacendados, por ser ellos los únicos responsables de las vidas que puedan perderse por esa causa, así como de los graves perjuicios que fatalmente le acarreará a nuestro comercio la exportación de esos cueros infectados.

El hacendado que hace cuerear un animal muerto de carbunclo no solamente expone a sus peones a peligro inminente, sino que decreta por ese solo hecho la infección permanente de su campo porque la sangre, los líquidos excrementiciales, los restos del organismo, etc., llevan de nuevo a la tierra millones y más millones de microbios que sólo esperan la proximidad de un animal para volver a empezar su obra destructora.

Pero el mal no termina ahí. El cuero de ese animal carbuncloso, rico en bacilos, va a infectar todo lo que tenga contacto con él: a los demás cueros de la pila, a los carros y vagones donde se les transporta, a los depósitos de las estaciones y barracas, a las bodegas de los vapores y finalmente, a obreros inocentes que ignorando el peligro que corren se prestan para trabajar con esos cueros sin tomar mayores precauciones.

Ellos son, en fin, llevados a Europa y allí continúan su obra de difusión desparramando gérmenes y matando obreros, pero como los gobiernos extranjeros no pueden cruzarse de brazos ante un peligro de esa naturaleza, lo que menos pueden hacer es imponer severas medidas sanitarias a las procedencias de nuestro país, medidas cuyos efectos van a recaer exclusivamente sobre el culpable: el hacendado.

SUELTOS

Siendo Sarmiento presidente de la República Argentina se le presentó cierta vez una delegación de isleños de las Bocas del Paraná, manifestándole que los gorriones causaban gran daño en sus frutales y preguntándole cómo podría ponerse remedio a esa calamidad.

Es muy sencillo, — respondió el genial estadista: — plantad más árboles; plantad todos los que sean necesarios para satisfacer vuestras necesidades y las de los pajaritos.

La mariposa es una flor que vuela; la flor es una mariposa fija. Del mismo modo el pensamiento es mariposa inútil cuando revolotea en ensueños y es flor fecunda cuando se estaciona en labor.

Los parientes los impone el destino; los amigos los elige el corazón.

No olvidéis nunca que el dinero es el mejor de los servidores y el peor de los amos.

Mérito grande es el del sembrador; mérito más grande es el de quién sabe cuidar las sementeras: porque la virtud de engendrar un hijo, truécase en crimen cuando por pereza se permite que los yuyos del mal maten en su alma el trigo del bien.

Si tienes el vicio del juego y no puedes dominarlo es mejor que no trabajes. Cuanto acumules con el sudor de tu frente, irá a parar en término más o menos corto a manos de los zánganos profesionales del juego: te conviene más convertirte francamente en zángano.

El trabajo no es una virtud en el hombre, como no lo es en la mujer amamantar sus crías; es simplemente un deber, el primer deber humano.

El derecho al descanso se adquiere ejecutando integralmente el trabajo diario que a cada uno nos corresponde en la lucha por la vida; el derecho a la fortuna depende de la facultad de previsión y el sacrificio del ahorro.

Nadie nace rico ni nadie nace pobre. El hijo del millonario terminará en la miseria si cae en la holgazanería y en la disipación; y el hijo del indigente hará fortuna si une a la perseverancia en el trabajo la virtud del ahorro.

Las raíces son los abuelos del árbol. Nadie ignora que sacrificadas las raíces, el árbol muere. En cambio muchos hombres desconocen que abandonando el cuidado de sus propios abuelos, matan la familia que es el árbol humano.

Nunca culpéis a nadie de vuestras desventuras. Si andando metéis el pié en un hoyo, caéis y os hacéis daño; la culpa no es del hoyo, sino de vuestra imprevisión.

No viajéis nunca sin vuestro poncho, aunque el tiempo esté bueno y no haga frío. La molestia que os ocasione llevarlo no es nada comparada con la de un aguacero, siempre posible, por más imprevisto que sea.

Para evitar el incendio de parvas

En esta época es muy fácil el incendio de parvas de trigo y basta una chispa desprendida de una locomotora, para producir el incendio de un campo.

Y éste se propaga y termina con las parvas que tienen en sí toda la riqueza de nuestros agricultores.

Para evitar este mal, se comienza a usar en la República Argentina, un procedimiento práctico y siempre a mano del agricultor:

Una vez recolectado el cereal y preparadas las parvas, es indispensable, aún cuando no exista el peligro de un incendio intencional, arar en círculo alrededor de ellas en un espacio de cincuenta o sesenta metros por lo menos. En esa forma se aleja todo peligro, pues dado el caso de que sea incendiado el rastrojo, el fuego, al avanzar, se encuentra con una zona donde no hay materias que puedan quemarse, y allí se detiene fácilmente el voraz elemento.

Mientras no se proceda en esa forma, siempre serán posibles graves y perjudiciales contingencias, y siempre el fruto del trabajo estará amenazado por la fatalidad.

EL MÍO-MÍO

Rigurosas experiencias han confirmado plenamente que el Mio-Mio es una planta venenosa como lo aseguraban desde muchos años los prácticos.

El animal que come mio mio, muere al poco tiempo. Durante el proceso de la intoxicación presenta síntomas análogos a los del carbunclo. Si se examinan los órganos internos del cadáver, se notan lesiones semejantes a las que produce el carbunclo.

Los animales nacidos y criados en campos con mio-mio no lo comen.

No sucede lo mismo con los animales de campo sin mio-mio cuando son transportados a lugares donde existe esta planta. En ese caso se producen fatalmente muertes.

Para enseñar a los animales a distinguir el mio-mio y evitar sus consecuencias hay que recurrir a uno de estos dos medios: zahumar los animales para que aspiren los vapores agrios de tal planta o frotarles el hocico y el paladar con un manojo de dicha planta. De esa manera pueden luego largarse al pastoreo sin el peligro de que coman la planta venenosa de que hablamos.

Daños por granizo

Indemnizaciones pagadas por el Banco de Seguros del Estado, a sus asegurados, por daños sufridos en sus sementeras por la granizada del 11 de Noviembre de 1919:

$ 14.584,55 entre 104 chacras aseguradas.

Véase el informe producido por el Inspector del Banco respecto *de la misma tormenta:*

Montevideo, Diciembre 2 de 1919.

Señor Gerente:

De acuerdo con la orden que telegráficamente recibí de esa Gerencia, procedí a la avaluación de los daños producidos por la granizada del 11 de Noviembre pasado, en treinta y cinco chacras aseguradas por el Agente Manuel Leys; veinte por el Agente Manuel S. Casassa; seis aseguradas por Paseyro & Cía. una por Santiago Turienzo e hijos; ocho por Fernando Iribarren y una por el Sindicato Agrícola Ideal. Son así en total setenta y cinco tasaciones cuyas planillas detalladas se adjuntan.

La granizada en cuestión produjo efectivamente daños considerables en varios cultivos de trigo de estado vegetativo avanzado. Por el contrario en el cultivo de siembra tardía los daños fueron más leves como también en los linos.

Es opinión general en las zonas afectadas, que desde 1897 no se registra otro caso de tan fuerte granizada y tan extensa pues aparte de esas setenta y cinco chacras aseguradas afectó por lo menos ciento cincuenta más que no lo estaban y una gran extensión de campo de pastoreo.

Puedo asegurar que en todos los casos los agricultores mostraron su plena conformidad a la indemnización propuesta por el que suscribe y que es unánime en Colonia y Soriano la opinión favorable al proceder del Banco y a las bondades del seguro, lo que hará que en lo sucesivo pocos agricultores dejen de asegurar.

¡CUIDADO CON LOS RATEROS!

Juan, era un pobre mocetón, nacido y criado en el campo. Un buen día su padre le envió a Montevideo, donde el muchacho jamás había estado, a fin de que se desempeñara en ciertos asuntos que le fueron encomendados. El viejo, como hombre previsor, le hizo mil recomendaciones con respecto a los peligros que para el forastero existen en la ciudad; sobre todo, para los que ocasionalmente se trasladan a ella desde el campo. ¿Cuidado con los ladrones, rateros y cuentistas? le dijo — son muy hábiles; y en cuanto ven un extraño lo señalan como candidato.

Con esto, acompañarlo hasta el ferro carril y entregarle un par de esterlinas para sus gastos, quedó el asunto arreglado.

Cuando Juan llegó a la ciudad, quedó maravillado del aspecto que ofrecía, con sus palacios, plazas, tiendas, etc. Echóse a pasear y no olvidando los consejos de su padre, acomodó dentro de su boca las dos libras, pensando, que en ningún otro lugar estarían más seguras.

Así las cosas, se puso a contemplar la enorme y lujosa vidriera de una tienda. Entretanto, un individuo que había seguido sus pasos, y que adivinó en Juan una presunta víctima, se le acercó y entabló conversación con él; le averiguó la biografía, y concluyó por recomendarle tuviese mucho cuidado con el dinero que pudiese llevar, pues los ladrones abundaban.

— Oh! — dijo Juan — lo que es por eso, no temo, pues las dos esterlinas que mi padre me dió para mis gastos, las tengo bien guardadas, aquí, en la boca, de donde nadie me las ha de sacar.

— Le vuelvo a recomendar tenga mucho ojo, pues de ahí mismo se las pueden robar.

Separáronse ambos, siguiendo Juan su paseo, curioseando escaparates, tiendas, grandes edificios, etc.; cuando a poco andar, tropezó *casualmente* con él, un chico, que a causa del choque, dejó caer por el suelo, varias monedas de níquel, que ávidas de libertad, se esparcieron por el suelo en varias direcciones

Comenzó el chico a lagrimear, mientras recogía las monedas, ayudándole varios transeuntes en la tarea, entre ellos Juan; reuniendo así todo el andariego caudal y entregándolo a su dueño.

Pero el chico no cesaba de llorar, alegando que le faltaban dos monedas que *ese hombre,*—dijo, dirigiéndose a Juan—se ha escondido en la boca.

Indignáronse los reunidos transeuntes, formóse un tumulto, acudió un Guardia Civil, y con gran sorpresa de todos, y a pesar de todas las protestas, obligó a Juan a abrir la boca, dentro de la cual fueron halladas las dos esterlinas en cuestión, y entregadas al menor, que ya satisfecho se alejó.

Y Juan?—dirán Vds... Fué conducido preso, evitando el Guardia Civil, que el público indignado le maltratase e hiciese con él un escarmiento.

Razón tenía el presunto amigo cuando le anunció que hasta de dentro de la boca le sacarían las monedas.

Moraleja.—No te fíes de personas que no conozcas.

TODOS PUEDEN Y DEBEN ASEGURARSE

La suma sólo es relativa

Un concepto erróneo del objetivo del seguro de vida da lugar a que muchas personas lo rehusen o descuiden. El error consiste en equiparar el resultado final del seguro con el de una suerte de lotería. No es así. El seguro de vida, en términos generales, significa la constitución de un ahorro provechoso para sí mismo y para otros. ¿Y qué ventajas tiene sobre el ahorro ordinario? se nos preguntará.

Una muy trascendental e importante. Si el que se propone ahorrar hasta llegar a un capital determinado, mediante el solo aporte de sus economías, falleciese antes de haberlo logrado, sus deudos, su familia, en fin, no hallaría en el fondo de la lucha, sino los pesos que en ella había depositado el fallecido.

Si en lugar de eso, se hubiese asegurado, entonces la familia recibiría justamente el total del dinero que pensó dejar en herencia.

EJEMPLO PRÁCTICO

Un individuo de 30 años de edad, padre de familia, se propone dejar a ésta, en herencia, *mil pesos* Pero como no dispone de más recursos que el de un módico sueldo, los ha de sacar de éste, a razón de $ 1.82 por mes. No puede economizar más. ¿No es mucho, verdad?

Pues bien: ¿cuánto tiempo necesita para poder reunir los mil pesos en la alcancía? Nada menos que unos cuarenta y cinco años, es decir, hasta cumplir los 75 de edad.

Y si tuviese la desgracia de morir joven, a los 40 o 50 años, ¿cuánto contendría la alcancía?

Sencillamente lo depositado en ella en 10 o 20 años, o sea $ 217.60 o $ 435.20.

Supongamos ahora, que el citado individuo, en lugar de arrojar sus economías a la alcancía, las destina a un seguro de vida entera por los *mil pesos* que desea legar a los suyos.

¿Cuánto deberá pagar teniendo 30 años?

Los mismos $ 1.82 que guardara en la alcancía mensualmente, o sea $ 5.44 por trimestre. ¿Y si falleciese a los cuarenta o cincuenta años, o inmediatamente después de constituído el seguro? Pues su familia recibiría sin demora los *mil pesos* en que se había asegurado.

¿Es conveniente el seguro?

Muchos Agentes, al proponer el seguro a un supuesto candidato, han recibido esta contestación:

¿Qué ganaré con eso? Si coloco a interés el dinero que a título de primas habría de pagar por el seguro, recibiría en el mismo período de tiempo una suma igual o mayor que la que el seguro ofrece pagarme.

Los que de tal manera razonan ignoran lo que es un seguro de vida. No se les ha explicado bien; no lo han querido entender.

En primer lugar ningún asegurador, pretende realizar milagros con el dinero que por concepto de primas recibe; máxime cuando las instituciones de este género tienen por norma de conducta el no especular. Su misión es muy sencilla. Recibe el dinero de todos y de él obtiene intereses en beneficio de cada uno. No existe, ni puede existir colocación alguna que ofrezca mayor seguridad para el que quiere poner sus

economías fuera del alcance de las eventualidades. Y si a tal seguridad, que fluye de la naturaleza del mismo organismo, se agrega la que emana del Estado, cuando éste garantiza las operaciones, entonces puede decirse, sin incurrir en exageraciones, que, en esa materia, se ha llegado al mayor grado de perfección posible.

Aceptados estos fundamentos, cuya solidez es difícil conmover, procede desvirtuar otra parte del erróneo concepto.

¿Qué ganaré con el seguro?

Para demostrar que no se ganará con el seguro, será necesario empezar por demostrar que se conoce la fecha fija en que la muerte del individuo ha de producirse, y que esta fecha está lejana. Pero como esto no es posible; como nadie sabe cuando se va a morir, como el hombre más sano y robusto de la tierra, puede desaparecer en los primeros años de su vida, de enfermedad o de accidente, resulta que falla la base principal del argumento que pudiera oponerse a los nuestros.

Se gana, pues, y se gana mucho, asegurándose.

Desde el momento que el individuo se ha asegurado y pagado la módica cuota correspondiente a la primer entrega, si es padre de familia, empieza ya a disfrutar de los beneficios morales y materiales del seguro, representados por la suma de tranquilidad que le significa la certidumbre de que, muerto él, no sufrirán los suyos las estrecheces de la necesidad, tal vez de la miseria.

En nada modifica el alcance del seguro, el hecho de que el individuo posea estos o aquellos bienes; que sea industrial o comerciante.

Si, lo que con frecuencia sucede, al morir, no deja dinero en efectivo de que su viuda pueda disponer de inmediato, para atender a las primeras y más urgentes necesidades de la vida, el conflicto es inminente.

Sus negocios pueden hallarse de tal modo complicados, que faltando él, no sea posible esclarecerlos durante un tiempo relativamente prolongado.

La liquidación de sus bienes, y aun la misma declaración de herederos, pueden ser asuntos de larga duración; y entretanto, ¿de qué recursos podrán disponer sus deudos?

En cambio, si hubiese tenido la previsión de contratar un

seguro, no obstante fuera módico, de inmediato su familia estaría habilitada para hacer frente a sus gastos, escapando así a la usura y otras calamidades de que necesariamente habría de verse asediada.

Los siniestros ocurridos hasta la fecha y pagados por el Banco suman cuarenta, con un total de capitales $ 125.807.31. Tome nota el lector! *J. R.*

GUERRA A LA MOSCA

Es meritoria la labor de la comisión designada para realizar una campaña contra la mosca.

Parásito inmundo, propagador de la mayoría de las enfermedades contagiosas que afectan a nuestra humanidad, la mosca debe ser combatida por todos, sin exclusión alguna, pues al hacerlo se defiende uno mismo de los ataques anónimos que muchas veces creemos inofensivos, y sin embargo son mortales.

La sociedad entera debe prestar ayuda a esta Comisión, tratando de eliminar bajo toda forma el más grande enemigo que existe.

Si cada uno pensara qne este parásito, que vive en comunidad con el ser humano, amenaza de continuo a los grandes y menores, sobre todo a los niños de poca edad, que no tienen la fuerza suficiente para espantarlo, si se meditara que cada mosca que se acerca a uno ha estado primeramente en contacto en el estiércol, que su trompa, alas y patas se han posado sobre un esputo tuberculoso, sifilítico, etc., si cuando nos sentamos a la mesa nos diéramos cuenta exacta de los millones de microbios que portan consigo y depositan en el pan, fruta, postre, etc., y que negligentemente consumimos sin darle mayor importancia, si nos diéramos cuenta exacta del peligro que nos amenaza, combatiríamos a este alado enemigo que siembra por doquier la muerte.

Dejad en verano a un niño de corta edad solo y veréis como las moscas realizan correrías por su cara, depositando toda clase de microbios, que pueden engendrar una enfermedad mortal.

Cuantas veces los médicos luchan por conocer cual ha sido

el vehículo de una enfermedad desarrollada, y cuantas veces las moscas que lo rodean lo están amenazando.

La campaña contra la mosca debe ser obra nacional, contribuyendo todos los ciudadanos a su extirpación.

La Comisión nombrada debe contar con el apoyo de toda la población, pues colaborar en pro de la campaña a emprender por ella, es defenderse a sí mismo.

En salvaguardia de la salud pública, nadie debe escatimar su concurso a la benéfica obra que se inicia.

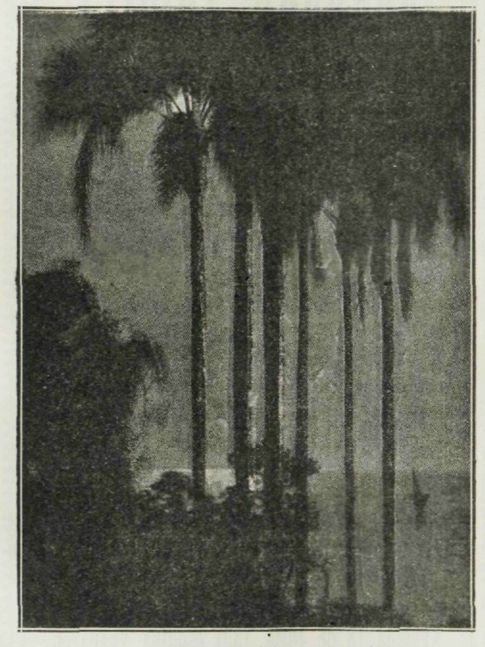
Mientras humea el té...

Te escribo con las ventanas abiertas, respirando, tragando a largos sorbos de delicia, como a un elixir sacudido de los tomillares de la montaña, el aire vivificante de esta noche encantada.

Insectos luminosos, encendiendo en el aire sus tenazas de fuego, vuelan en la sombra, bordando en la obscuridad filigranas y arabescos deslumbrantes. Y mientras que del resplandeciente parque las ramas de las *araucarias* rozando al balcón sombrean mi ventana, a lo lejos, en la atmósfera azul, oponiendo a los espacios líquidos la inquebrantable solidez de sus arietes, destácase imponente la giba monstruosa de la montaña, en su deforme magnificencia, agrandada bajo el cielo abierto...

Bañada por la luz dorada de mi lámpara de noctámbulo, que atrae en torno los insectos y mariposas del jardin, está la amplia mesa en que te escribo, con tus cartas, con retratos y periódicos de Montevideo. En su centro, sobre el tapete rojo brilla un esbelto jarrón de cristal azul, sobre cuyos bordes diáfanos, sumergidos en el agua, nadan largos tallos vestidos de mosquetas y rosas té. En un extremo, la caja de laca, el regalo principesco de mi representante en Pekin, ¡ay, casi agotada ya de los preciosos aromas del néctar delicioso! Junto a ella, tibia y fuera de su estuche de raso, tenuísima, como una hostia, brilla la maravillosa taza de porcelana, en transfusión de vida, modelada por la mano delicada de quién sabe que romántico, refinado artista japonés que, en amor imposible acaso entre ensueños de ópio arrodillado en espíritu, le dió la forma y voluptuosas morbideces del seno de una virgen...

Cuando rendido, exhausto, vacío de ideas, junto a la llama azul, con nerviosa delectación vierto el agua hirviendo sobre las hojas diabólicas del filtro... y la taza, como de carne, temblorosa al contacto de mis labios sedientos, parece que se estremeciera de rubor, llénase mi cerebro de celestes visiones, y la



estancia de velados perfumes de violeta... ¡y vuelvo a comenzar!

Es más de media noche. Dentro de sus bordes casi espiritualizados, vuelve a humear el licor divino, en tanto que, apenas perceptible, desde el jardin de enfrente, solitario y lleno de recogimiento, llegan los apagados acordes de una sonata de Mendelssohn. La onda de los violines, *nel tepor velato, molissimo*

de la noche, me acaricia el alma, dejando en el espíritu *«non so che strano sapore... come se lo squisito diletto dell'udizione, nella sala profumata, avvolta nell'ombra dei cipressi communicasse al cuore un brivido di delizia!...»* (1)

. . . .

RAFAEL SIENRA.

No seas codicioso

Don José López era un rico hacendado residente en su estancia, pero de cuando en cuando, venía a la ciudad a redondear alguno de sus muchos negocios.

Era, como decimos, rico, pero muy ambicioso; algo cándido de carácter, aun cuando él se imaginaba no serlo en absoluto, teniéndose, al contrario, por un paisano muy vivo, y al efecto solía decir: *el que a mí me la pegue, tiene que madrugar mucho.*

Una mañana llegó a la Estación del ferrocarril, procedente de su campo, y muy campante, se dirigió al interior de la ciudad. Un profesional del delito, como ahora se dice, lo observó detenidamente, y como resultado de su examen, vió en él un candidato a ser despojado de algunos pesos. Puesto al habla con un compinche, que debía secundarle en su operación, sin que don José se apercibiera de ello, se acercó a su hombre, simulando ignorancia y timidez, diciéndole:

— Señor, Vd. perdone, pero..

— De qué se trata? — dijo López.

— Yo, señor, soy del campo, me voy hoy para mi pago, y me han dicho que este numerito de lotería tiene premio. Yo no se leer, quisiera que Vd. me dijese si es cierto. No me quiero fiar de cualquiera, porque aquí hay mucho pillo, y así...

— Pero, — dijo López — examinando el número — ¿y el extracto?

— Ah! Es cierto, habrá que verlo; espere, allí anda un lotero, voy a llamarlo.

Llamó el individuo al lotero, que no era otro que el compinche, y a pedido de López, entregó doblado un extracto de

(1) *Stecchetti.*

la Lotería de la Caridad, que, sin duda, estaba de antemano preparado para ese fin.

Don José calóse las gafas, examinó detenidamente el extracto y exclamó alborozado:

—Amigo! Tiene Vd. una suerte bárbara! Mire, vea, su numerito le representa nada menos que dos mil quinientos pesos! Como quien dice, una pequeña fortuna!

El lotero, que había escuchado las exclamaciones de don José, dijo a éste en voz baja:

—Cómpreselo y lo repartiremos.

El profesional, poniendo cara de bobo y de descreído, dijo a López:

—Y ¿dónde se cobra?

—Ah! Eso, en la Administración.

—Caramba! Y es muy lejos?

—Creo que sí, una punta de cuadras.

—Y yo no puedo perder este tren que va a salir; no, no puedo, tengo un asunto urgente,—agregó, como reflexionando. Diga, señor, y no habrá por aquí quien me lo comprase, aunque sea perdiendo algo? Vd. lotero, no me lo compraría?

El lotero guiñó el ojo a López, en señal de que el pájaro caía en la trampa, diciéndole al del número:

—Yo no tengo plata aquí, pero talvez el señor tenga, y en ese caso, él podría comprarlo, si Vd. no pide mucho.

—Yo no pido nada, ofrézcanme, y si vale la pena, lo vendo; porque vale más pájaro en mano que águila volando. ¿Cuánto me da, señor?

Don José cuchicheó un momento con el lotero, que tenía toda la apariencia de un hombre de bien, no obstante ser compinche del profesional. Examinado de nuevo el número se vió que en realidad aparecía con el premio mayor...

Don José, en su ambición de realizar cuanto antes el negocio, que tan de zopetón se le presentaba, manifestó al supuesto ganancioso que si quería, le compraba el número por doscientos pesos, agregando que era muy difícil cobrar, si se cobraba!

El profesional, rascándose la cabeza, y como si dudara, interrogó:

—Y diga, Don, no me daría algo más?

—No, amigo, contestó don José, no puedo darle más plata por eso, y aunque quisiera hacerlo, no me alcanza lo que llevo encima.

— Bueno, acepto, concluyó el otro. El tren se vá, y yo no puedo faltar de mi pago.

Resumen: Don José pagó los doscientos pesos, regaló cien al lotero y presentóse a la Administración de la Lotería, por supuesto, a cobrar... calculando de antemano el buen negocio que acababa de hacer.

— Señor, le dijo el empleado, este número no tiene suerte!

— ¿Cómo dice? — interrogó López.

— Que no tiene suerte, señor!

— Pero si yo acabo de consultar el extracto y he visto que tenía dos mil quinientos pesos!

— Sería un extracto viejo o estaría el número adulterado.

Resultado: La avaricia de López le hizo perder trescientos pesos, cayendo en manos de un *cuentista* hábil y del cómplice de éste, el titulado lotero. De nada le valió dar cuenta a la policía, correr de Ceca en Meca, buscando a los estafadores. Nada! Perdió miserablemente su tiempo sin lograr reunirse con los pesos perdidos. Trató él de estafar a un simulado campesino y fué estafado por éste!

Moraleja: Al llegar a la ciudad, abre los ojos, desconfía de todos y no trates de lucrar con la ignorancia ajena.

LA COSECHA DEL MAIZ

Instrucciones prácticas. — Trojes y galpones

LO QUE ENSEÑA LA EXPERIENCIA

La merma en la producción maicera de la cosecha y la desvalorización que en muchos casos ha sufrido por causa de las lluvias abundantes y excesivas que han impedido a los agricultores presentar sus productos en los mercados en buenas condiciones nos obligan a recordarles algunas prácticas y procedimientos que contribuyen a evitar, en lo posible, los daños originados por las inclemencias climatéricas mencionadas.

Es natural que si llueve mucho o poco, los agricultores, no tienen la culpa; pero en que su maíz resulte seco o húmedo, depende, en la mayor parte, de ellos, de su buena voluntad de su prolijidad en cuidar y vigilar todas las operaciones, desde la cosecha hasta la descarga en galpón de estación, para

que el maíz sufra lo menos posible la acción de la humedad atmosférica.

Madurez — En cuanto el maíz está maduro debe cosecharse sin demorar más tiempo. Pero es costumbre entre los agricultores el esperar las primeras heladas de Otoño para juntar el maíz, creyendo que estas lo hacen madurar; lo que sucede en verdad es que las heladas, especialmente, si son fuertes y repetidas, destruyen la vitalidad de las plantas, deja de funcionar la savia y la esicación de las espigas se precipita y termina; pero si el maíz fué sembrado temprano, a su debido tiempo, pueden estar seco aún antes de que tengan lugar las heladas, las que, por otra parte, pueden tardar excesivamente y entonces se viene a demorar demasiado y sin razón la cosecha.

Juntada — Esta operación debe hacerse con tiempo seco y debe suspenderse cuando llueve; naturalmente que a los juntadores que trabajan a un tanto por bolsa, o a los contratistas que pagan sus peones por día, no les conviene interrumpir su tarea y poco les importa juntar maíz seco o húmedo; la cuestión, para ellos, es llenar bolsas y nada más. Pero el chacarero no debe consentir y debe establecer, antes de cerrar trato, que no se permite juntar maíz cuando llueve y mientras no se hayà suficientemente secado en el rastrojo. Habrá dificultades al principio, pero poco a poco se irá acostumbrando la gente y habrá que empezar de una vez a hacer las cosas como es debido. Todo será en beneficio del agricultor.

Trojes y galpones — Aquí está la gran cuestión, la causa primordial de los maices húmedos.

Las trojes cilíndricas, con o sin techo de paja, con palos de sauce o de álamos, revestidas de chala de maíz o de sorgo, constituye un sistema de utilidad discutible, pues no asegura de ninguna manera la esicación de las espigas ni su conservación, y en años lluviosos, fácil es comprobarlo con el maíz húmedo que resulta.

Efectivamente, en la base de la troje, aunque se le haga una cama de chala o paja, el maíz está en el fondo, sufre siempre y se humedece mucho si no resulta podrido; después, mientras se va cargando la troje, cada vez que llueve el maíz se moja de nuevo, tanto más que se sigue la operación sin esperar nada; y en fin, la tapa o techo de chala que generalmente se emplea es del todo insuficiente para impedir que el agua de lluvia entre y moje el maíz. Sin embargo, conocemos

muchos chacareros que no tapan las trojes porque dicen que el maíz en espiga no se moja por las lluvias, pues el grano es liso y el agua corre. Esto es absurdo y erróneo completamente: el agua de lluvia que cae sobre una troje descubierta o mal tapada, precisamente porque corre, penetra, baja a todas partes dentro de la masa, llega hasta el fondo de la troje y moja o humedece todo el maíz.

En fin, la observación, la práctica y la experiencia están de acuerdo en condenar al sistema y reclamar otro mejor, más racional, más ssguro y mas durable; lo que se obtiene con el empleo de galpones o trojes en forma rectangular y de proporciones adecuadas.

Troje económica — A este respecto se han ideado muchos tipos de troje en estos últimos tiempos; pero nosotros estamos, ante todo, por la economía; a un chacarero arrendatario no se le puede pedir construcciones de un costo superior a sus medios. Creemos que, sin desconocer la bondad y los resultados de los diversos modelos que se trata de difundir todavía la llamada "troje catalana", es un tipo de galpón bastante adecuado, que merece ser aceptado y difundido con preferencia, sobre todo cuando no se quiere gastar mucho. Puede aún mejorarse en el sentido de hacerlo mas angosto, de poco frente y más fondo y con piso de madera, de tablones, levantado unos 50 centímetros o más del suelo. Resulta así un armazón o tinglado de 3 a 4 metros de frente por 10 a 12 de fondo y 5 de altura, con parantes de pino tea, con sus cabriadas cubiertas con chapas de zinc y revestidas sus paredes interiores con alambre grueso tejido, forrado por dentro de sus costados con chala de maíz y con una puerta en uno de su mojinetes.

Si se quiere reducir el costo a su mínimo posible, en lugar de alambre tejido se pueden emplear alambres lisos para cerco, distantes 50 centímetros uno del otro; y también puede substituirse el piso de madera por una cama de marlos de medio metro de espesor.

Con esta troje tenemos asegurado completamente el maíz de la humedad atmosférica, lluvia etc., y el aire que corre por sus cuatro costados y por debajo también, facilita rapidamente la esicación de las espigas, la completa y la conserva.

Las proporciones que hemos anotado se refieren a un tipo mediano de troje, de 200 a 250 metros cúbicos de capacidad, más o menos para 1.800 a 2.000 bolsas chicas de maíz en es-

piga; y su costo está al alcance de cualquier chacarero, tanto más si emplea material usado, que resulta mucho más barato.

Naturalmente, esto implica un gasto, pero del mismo modo que hay que comprar arados, sembradoras, espigadoras y otros útiles para hacer agricultura, hay que convencerse que, desde hoy, también hay que fabricar buenas trojes, para salvaguardar y asegurar la cosecha del maíz; con este resultado y el mejor precio obtenido con el producto se pagará con creces y desde el primer año, el precio de la troje que por otra parte, durante el resto del año puede servir para otros usos, guardar máquinas, bolsas, etc. y en fin, también se puede desmontar y llevarse a otra parte para armarla otra vez.

Otros cuidados — Para completar la obra de vigilancia, á fin de obtener maíz seco y sano, hay que cuidar también de no desgranar en días lluviosos; muchas veces hemos visto funcionar la desgranadora en días de garúa o lluvia fina. «Esta no moja — dice el propietario de la máquina — con un día de sol en la estiva el maíz se seca» Todo esto es erróneo; el maíz se resiente no solamente de la lluvia, sino hasta de la humedad que hay en la atmósfera, y así, a fuerza de descuidos y de negligencias, se va acumulando agua sobre el maíz, hasta que el producto resulta deteriorado y de menos precio.

Lo mismo dígase de las pilas que se hacen en las chacras y que deben taparse con lonas, mientras no se lleven las bolsas a la estación; durante el acarreo al galpón y en todo momento, deberíase cuidar de evitar que el maíz se moje.

Todas estas cosas son demasiado fáciles de comprender, pero pocos son los que se fijan en su importancia y en sus consecuencias; por esto es que los agricultores muchas veces no realizan todas las utilidades que de su trabajo podrían obtener, por no seguir las prácticas que la ciencia y la experiencia enseñan y que buenamente tratamos de divulgar y poner a su alcance por medio de estas notas, cuya lectura y meditación les recomendamos, para su propio y exclusivo beneficio.

Hugo Miatello,
Agrónomo.

LEY DE TIMBRES

Documentos de Comercio

OBLIGACIONES		VALOR DEL TIMBRE	
Pesos	A pesos	Hasta 6 meses	Por más de 6 meses
1	7	$ 0.01	$ 0.01
7	15	» 0.02	» 0.02
15	100	» 0.10	» 0.10
100	250	» 0.25	» 0.25
250	500	» 0.50	» 0.50
500	750	» 0.75	» 0.75
750	1.000	» 1.00	» 1.50

De 1000 pesos para arriba, el valor del timbre se regulará a razón del 1 por mil si el plazo del documento no excede *de 6 meses y del 1 1/2 si excediese de ese plazo.*

Para el cómputo de que habla el inciso anterior, las fracciones menores de 500 pesos inclusive se tendrán por medio millar y las mayores por millar entero.

ALQUILERES E INTERESES DE HIPOTECAS

Para los recibos por alquileres o arrendamientos y por intereses de hipotecas se usará el timbre con arreglo a la escala y prescripciones que se establecen a continuación:

Por más de $	1 a $	5	timbre de $	0.02
» » » »	5 » »	10	» » »	0.05
» » » »	10 » »	25	» » »	0.10
» » » »	25 » »	50	» » »	0.15
» » » »	50 » »	100	» » »	0.25
» » » »	100 » »	200	» » »	0 40
» » » »	200 » »	500	» » »	0 80
» » » »	500 » »	1000	» » »	1.00
» » » »	1000 » »	1500	» » »	1.50
» » » »	1500 » »	2000	» » »	2.00

Por más de 2000 pesos se empleará timbre de 1 peso por cada 1000 y por las fracciones menores de un millar se hará el cómputo de acuerdo con la escala que antecede.

OPERACIONES O VENTAS AL CONTADO

Para recibos por operaciones o ventas al contado:

	De $	5 hasta	$ 100	timbre de $	0.02
De más	» »	100	» » 500	» » »	0.10
» »	» »	500 para arriba sin limitación		»	0.50

Cheques

Cheques para el interior, timbre de $ 0.02.

Cheques al o del extranjero abonarán timbre como si fueran letras a menos de 10 días vista.

Las libretas de cheques de los establecimientos bancarios podrán ser selladas por la Dirección General de Impuestos Directos por medio de un sello de dos centésimos que aplicará a cada uno de los cheques que contengan y serán devueltas bajo recibo y previo pago del impuesto.

Los sellos aplicados a dichos cheques serán considerados como timbres, pero no estarán sujetos al cambio trimestral y tendrán valor corriente mientras no hayan sido usados.

Los Bancos podrán proveer de libretas de cheques sellados a las respectivas sucursales establecidas en los Departamentos del interior y litoral.

CANJE DE TIMBRES Y PAPEL SELLADO

Los de un ejercicio podrán ser canjeados por los del siguiente desde el 6 al 20 de Julio en el Departamento de la capital, y durante todo ese mes, de los demás Departamentos.

LA PLATA EN LOS PAGOS

En los pagos menores de 10 pesos, podrá recibirse hasta 5 pesos plata.

De mas de $	10	hasta $	25	el 50 %
» » » »	25	» »	100	» 20 »
» » » »	100	» »	500	» 10 »
» » » »	500	» »	5000	» 5 »
» » » »	5000	» »		» 2 »

Ley de papel sellado

OBLIGACIONES		VALOR DE LOS SELLOS	
Pesos	A pesos	Hasta 6 meses	Por más de 6 meses
15	100	$ 0.10	$ 0.10
100	200	» 0.25	» 0.25
250	500	» 0.50	» 0.50
500	750	» 0.75	» 0.75
750	1.000	» 1.00	» 1.50

De 1000 pesos para arriba, el valor del sello se regulará a razón del uno por mil si el plazo del documento no excede de 6 meses y del 1 1/2 si excediese de ese plazo.

Para el cómputo de que habla el inciso anterior, las fracciones menores de 500 pesos inclusive se tendrán por medio millar y las mayores por millar entero.

Letras

Las letras de cambio, cartas-órdenes o de crédito, traspaso de fondos o recibos de órdenes por cartas, pagarán el impuesto de timbres, con arreglo a la siguiente

ESCALA

VALOR DEL DOCUMENTO	VALOR DEL TIMBRE	
	Hasta 10 días o a la vista	A más de 10 días vista
Por más de $ 10 a $ 100 . . .	$ 0.02	$ 0.05
» » » » 100 » » 250 . . .	» 0.05	» 0.10
» » » » 250 » » 500 . . .	» 0.10	» 0.20
» » » » 500 » » 750 . . .	» 0.20	» 0.40
» » » » 750 » » 1.000 . . .	» 0.25	» 0 50

De mil pesos para arriba, el valor del timbre se regulará a razón de cuarto por mil para las letras a menos de diez dias vista y de medio por mil, para las demás de diez días vista, prescindiendo de las fracciones menores de $ 0.01.



Timbres fijos

Los timbres «fijos» en papel en blanco timbrado podrán usarse de los valores desde un centésimo hasta un peso en documentos, del mismo modo que los timbres «móviles».

Tarifa Correo

CIUDAD

Cartas	hasta	15	gramos	o	fracción	0.02
Impresos	cada	100	»	»	«	0.005
Muestras	hasta	50	»	»	»	0.01
»	desde	50	»	»	100	0.02
»	»	100	»	»	150	0.03
»	»	150	»	»	200	0.04
»	»	200	»	»	250	0.05
»	»	250	»	»	300	0.06
»	»	300	»	»	350	0.07
Tarjetas Postales						0.02

INTERIOR

Cartas hasta 15 gramos o fracción	0.05
Impresos cada 100 » » »	0.005
Muestras. La misma tarifa que la de la ciudad	
Tarjetas Postales	*0.02*

SUD AMÉRICA

(Excepto Brasil y Venezuela)

Cartas hasta 20 gramos o fracción	0.04
» cada 20 » siguientes	0.02
Impresos cada 100 »	0.005
Muestros los p. 100 » o fracción	0.01
Muestras cada 50 » siguientes hasta 500 gramos	0.005
Tarjetas Postales	0.02

Demás países de la Unión Postal Universal

Cartas	hasta 20 gramos o fracción	0.08
Impresos cada 50	» » »	0.01
Muestras los p. 100	» » »	0.02
Muestras cada 50	« sig. hasta 350	0.01
Papeles de negocio los prim. 50 gram.		0.05
» « »	cada 50 gram. sig.	0.01
Tarjetas Postales	. . . .	0.02

Cultivos industriales

Por la importancia que tiene para la evolución de nuestra agricultura, transcribimos de la Revista del Ministerio de Industrias, la siguiente publicación:

PLANTAS OLEAGINOSAS

Maní, Girasol, Sésamo, Algodón, Colza, Ricino y Soya

Su cultivo y utilización

El cultivo de las plantas oleaginosas en nuestro país, no ha alcanzado el desarrollo que era de esperarse. Salvo el cultivo de lino, cuyo producto en su mayor parte se exporta y una pequeña cantidad que se utiliza en plaza para la fabricación del aceite que se usa para pinturas, barnices, etc., poca ímportancia se ha prestado a las plantas arriba mencionadas.

La iniciativa oficial hizo esfuerzos para intensificar los cultivos, ya en forma de publicaciones, ya repartiendo semilla de maní y de algodón gratuitamente, repartos que se continuarán este año.

Pero de la acción del Estado, no puede esperarse todo y es necesario que el particular también ayude su impulso utilizando los productos obtenidos de la industria de estas oleaginosas. Ejemplo: el aceite comestible de maní, girasol, sésamo y algodon, aceite el primero tan bueno como muchos de oliva que

se venden en plaza como de superior calidad y los de girasol, sésamo y algodón, los dos primeros aún no conocidos bastante pero sí el tercero, que muchos quizá habrán consumido como de oliva puro. También ayudarían a esta acción los ganaderos e invernadores, utilizando las tortas que quedan una vez extraido el aceite. Nuestro país anualmente importa un promedio de 4:215.150 kilos de aceite de oliva, algodón, maní, colza y nabo, figurando el de algodón con un promedio de 1:700.000 y el de maní 190.000 kilos.

Nuestras fábricas de aceite trabajarían todos estos oleaginosos y es necesario que los agricultores se decidan a su cultivo, pues hallarán un mercado seguro. En el caso del maní, no sólo se le utiliza para extraer el aceite, sino que también se le consume para tostar; importando anualmente una cantidad no menor de los 200.000 kilos.

En el caso del algodón, no sólo se emplean las semillas, sinó también, la mota que resulta, que puede venderse en plaza a las fabricas de Tejidos y para usos medicinales.

Las tortas de todas estas oleaginosas, una vez extraído el aceite a excepción de la de ricino, sirve como alimento concentrado para el ganado.

En el caso del maní, sería la leguminosa indicada para formar parte de la rotación de nuestros cultivos, que hasta ahora siguen la de maíz, trigo y algunas veces lino.

El aceite de colza, es excelente para pinturas y barnices; el de soya, para pinturas, jabones y como comestible.

El aceite de ricino es de lo mejor como lubrificante y es conocido su uso en medicina. Las tortas de este aceite no pueden utilizarse como alimento concentrado, pero sí como abono.

Para demostrar la importancia que tiene el cultivo de las oleaginosas, y el aprovechamiento de los subproductos, diremos que el valor del maní solamente en los Estados Unidos en el año 1918 fué de 185 millones de dollars. En dicho año, en el estado de Texas solamente, se sembraron 1.200.000 hectáreas.

En el mes de Agosto se exportaron de la República Argentina 300 toneladas de semilla de girasol para los Estados Unidos, semilla que parece iba a utilizarse como comestible.

El Brasil es un gran productor de semillas de ricino o tártago y nos muestra su importancia el hecho de haber exportado para Inglaterra en el año 1916, 5.701.000 kilos de aceite

con un valor de $ 1.212.367. Por el puerto de Pernambuco solamente, la exportación de semillas fué en el año 1917, de 2.282.200 kilos.

En los Estados Unidos, el gobierno inició una propaganda eficaz para el cultivo de estas oleaginosas, llegándose a cultivar en ocho estados del sur y en California, 108.000 acres (más o menos 45.000 hectáreas).

Anualmente el consumo llegaba a 2 1/2 millones de galones, (9.512.500 litros) aumentando con motivo de la guerra, utilizándose no sólo como lubrificante, sino también para la fábricación de jabones, tintas, tinturas, cuero artificial y papel para exterminar las moscas.

En el año 1917, el Gobierno norteamericano compraba la semilla de ricino garantiendo $ 24 los 100 kilos.

De todo lo expuesto, se deduce la importancia que tiene para nuestro país, una mayor intensificación en el cultivo de las oleaginosas mencionadas, no sólo por los beneficios que obtendría el agricultor en la venta de los productos, en la utilización de los subproductos, y en el mejoramiento de sus tierras con motivo de la rotación a que se vería obligado, sino por los que reportaría a la economía general del país, la fabricación de aceites comestibles y lubrificantes. Ella traería por consecuencia un abaratamiento y un mayor consumo de esos productos, eliminándose en gran parte el acaparador y el agio a que hemos estado expuestos estos últimos años.

En su industrialización, la acción de las cooperativas será de gran importancia en el caso de que las fábricas ofrecieran precios ruinosos al productor o no tuvieran mercado, lo que sería difícil.

En el caso del algodón las comisiones de fomento actuarán en la compra de máquinas desmotadoras, como se ha hecho en la República Argentina, vista la dificultad con que tropezaban los agricultores, para adquirirlas personalmente.

En este trabajo mencionaremos solamente las normas generales para el cultivo de las plantas industriales mencionadas; más adelante ampliaremos estos estudios con el de algunos de los aceites que producen, trabajo que abarcará no sólo la del estudio físico sino también el químico y su comportamiento en los ensayos.

Maní (Arachys hipogea, Benth)

El cultivo de esta oleaginosa, no ha alcanzado en nuestro país el desarrollo que era de esperarse, a pesar de que el clima se presta admirablemente, sobre todo en la parte norte.

Al sur, en terrenos arenosos, como los de Maldonado, sería de excelenies resultados utilizando principalmente la variedad rastrera.

Sobre este cultivo la estadística agricola sólo nos da las cifras correspondientes al año 1908. En los años siguientes, no figura como cultivo especial; es posible que se halle asimilado al de lino.

En dicho año 1908, el cultivo se hallaba repartido en los siguientes departamentos:

Artigas	2	hectáreas
Salto	94	»
Paysandú	28	»
Río Negro	1	»
Soriano	14	»
Colonia	58	»
Durazno	2	»
Rivera	57	»
Cerro Largo	27	»
Maldonado	10	»
Rocha	23	»
Tacuarembó	826	»
Canelones	293	»

El total de hectáreas sembradas era de 1436; en la actualidad no creo sea ni la quinta parte, a pesar de haber repartido la Comisión Oficial, el año 1918, más de 5.000 kilos de semillas de maní, y el que se ha sembrado por los particulares, dada la propaganda que se inició con motivo de la carestía de aceite comestible.

El consumo actual en nuestra plaza, puede decirse que es sólo para tostar, no alcanzando la producción del país a cubrir la demanda.

Para demostrar la importancia del uso por este solo concepto, nos basta con examinar la estadística de importación, que lo distribuye así:

AÑO	Kilos importados	Valor	Derechos pagados
1910	191.302	$ 13.391 14	$ 4.208 64
1911	189.300	» 13.251 00	» 4 164 60
1912	193.127	» 13.518 89	» 4.248 79
1913	121.987	» 8 537 09	» 2.683 61
1915	199.008	» 13.930 56	» 4.378 18
1916	210.136	» 16.262 00	» 5.559 95
1918	208.181	» 14.574 00	» 4.517 53

Tarifa N.º 181. Avalúo $ 0.07. Derechos 31 %.

Las fábricas han podido utilizar muy poco de este maní para hacer aceite, pues su precio resulta prohibitivo; no por los derechos aduaneros sino por el costo en los mercados de producción, que lo son el Brasil y la República Argentina.

Si los precios que se ofreciera al agricultor no le conviniera, le quedaría el recurso de utilizar el maní para el engorde de los porcinos, pues tanto el grano como el follaje son excelentes para este fin. El follaje tiene un valor nutritivo casi tan elevado como la alfalfa; y el grano, por su composición química en que priman las materias grasas, constituye un alimento insustituible.

Los cerdos alimentados con maní puro, crían una grasa blanda y los jamones no son firmes; por ello se hace necesario, 15 o 20 días antes del sacrificio, el adicionarles a la ración cierta cantidad de maíz, prefiriéndose el cuarentino por su gran cantidad de proteína y poca grasa. Los alimentados con tortas, no presentan aquel inconveniente, por contener éstas solo un 8 a 9 % de aceite.

Los Estados Unidos utilizan su gran producción de maní en hacer aceite, margarina, oleomargarina, manteca, maní tostado y confituras.

Nuestro país puede producir esta oleaginosa como fin primordial para fabricar aceite, y secundario como alimento para el ganado y para el pequeño consumo.

VARIEDADES.— *Variedad asiática.* Tiene el tallo erecto y es de la que más se siembra. Es indicada para terrenos no muy arenosos, siendo más fácil de cosechar y trillar.

Variedad africana.— Su tallo es rastrero siendo una variedad poco sembrada por la falta de semilla en plaza. Es la aconse-

jada para los terrenos arenosos; no sufre la sequía y rinde gran cantidad de follaje. Su defecto es la producción de algunos granos vacíos por dar hasta último momento flores que no tienen tiempo de cuajar.

En la primer variedad, el grano es homogéneo, redondo y la chaucha larga y lisa; en la segunda, el grano es grande y la chaucha tiene una extranguladura en el centro; por lo general *no produce más de dos granos por chaucha.*

Clima.— Las localidades secas, aireadas y calientes, son las que le convienen. Sin embargo el maní prospera en distintas zonas, exigiendo que no haya heladas.

Puede decirse que las condicienes climatéricas favorables a una producción abundante son: siembras tempranas, temperaturas uniformes durante el verano, caídas de agua en esta época y los meses de vegetación correspondientes al otoño que sean secos para efectuar la cosecha y favorecer la postmaduración.

Tierras.— Deben ser de consistencia limosa, arenosa, ligera. *En tierra gredosa o semi-gredosa no debe sembrarse maní.* El comercio prefiere variedades de cáscara clara y nueces de sabor y calidad: las tierras arriba mencionadas proporcionan estas cualidades. Las tierras de aluvión son ideales.

Preparación de la tierra.— La tierra debe prepararse en el otoño. Dos aradas y dos rastras cruzadas, pulverizando bien y trazando zanjas de desagüe.

Selección de la semilla.— Debe elegirse para semilla (en las variedades que se destinan para el consumo, almendras, tostar, etc.,) las que presentan chauchas grandes lo mismo que los granos. La siembra de chauchas de 2 y 3 granos da buen resultado. Estas variedades tienen un porcentaje en cáscara del 30 °/o.

La siembra efectuada con maní que repartió la Comisión Oficial de semillas el año pasado, eligiendo chauchas de tres semillas, dió por resultado una cosecha que contenía un 80 °/o de estas chauchas.

Las semillas, deben provenir de plantas que hayan madurado bien y conservarse en lugares donde los ratones no puedan perjudicarlas.

Cuando se destina el maní para aceite, las variedades pequeñas convienen más por su contenido en grasa y poca cáscara, que llega al 22 °/o.

Siembra.— Debe hacerse cuando el peligro de las heladas ha pasado y depende también de las variedades que se cultiven. Tipos de ciclo vegetativo corto, cual lo es el español, pueden sembrarse en Octubre y Noviembre.

De otras variedades cuyo ciclo vegetativo es de seis meses, debe hacerse la siembra en Setiembre y Octubre para poder cosecharla en Febrero y Marzo y para que no coincida esta cosecha con las lluvias de Abril.

La siembra puede hacerse con maní con cáscara o descascarado. Cuando se dispone de poca cantidad y se quiere sembrar con máquina, conviene descascararlo; en caso contrario, no es indispensable. También es conveniente un remojo de 24 horas para acelerar la germinación, y antes de ponerlos en tierra, escurrirlos.

Con el arado se traza un surco de 0.15 a 0.20 de profundidad y se va colocando el maní a una distancia más o menos de 0 20 centímetros uno de otro. Las líneas de siembra tendrán un metro de separación.

Terminado de sembrar el cuadro, con la rastra de dientes dada vuelta se cubrirá los surcos y aplanará la tierra, debiendo de hacerse varias zanjas de desagüe.

Cuidados del cultivo.— Son iguales a los que se efectúan para las papas, maíz habas y remolachas. El suelo debe ser carpido, para extirpar las malas hierbas y mantenerse mullido, para que las flores puedan cuajar.

Son suficientes dos aporcaduras, las que se efectúan cuando se nota una gran cantidad de flores. En tierras arenosas con una sola aporcadura se obtiene buen resultado, dada la textura especial de éste, y porque la flor de por sí trata de enterrarse para formar el fruto.

Insectos nocivos.— *Son muy pocos los que le atacan.*— La lagarta, que en la República Argentina, ha hecho estragos, se la combate con pulverizaciones arsenicales como el verde de París, mezclado con harina.

He observado en mis cultivos el *Tetranychus telarius,* principalmente en las partes bajas y húmedas. Se le estirpa polvoreando cal viva en polvo mezclada con ceniza o con el sulfuro de calcio, como en la alfalfa.

Cuando se almacena el maní, es bueno palearlo algunas veces y es conveniente hacer fumigaciones con bisulfuro de car-

bono, teniendo cuidado durante su aplicación, por ser una sustancia muy inflamable, de no llevar cigarros ni fósforos encendidos.

Cosecha.— Cuando se nota que las hojas amarillean, conviene examinar algunas chauchas y si los granos son duros y resistentes, es el momento de efectuar la cosecha. No debe esperarse más tiempo, pues hay el peligro de perder el forraje y si sobreviene una lluvia, los granos maduros germinan y se pudren.

En la época de hacer la cosecha, deben elegirse días secos y de sol para que las chauchas se desprendan bien de la tierra.

En el cultivo intensivo, una forma de efectuarla que no ocasiona pérdidas y se hace rápidamente, consiste en arrancar las plantas a mano, colocándolas sobre los caballones con los maníes colgando, para que la acción del sol y del aire completen la evaporación del agua.

Puede asegurarse, que con este método no quedan granos en la tierra si ésta no es muy arcillosa.

En el cultivo extensivo, la cosecha se efectúa con arados o con la cosechadora de papas.

En la variedad rastrera, conviene remover la tierra con un pico de dos dientes alrededor de la planta, para que las chauchas no queden enterradas.

Curación.— Coincidiendo el arranque con días de sol, el maní se seca rápidamente perdiendo gran parte del agua de constitución. Al día siguiente se le emparva para completar la madurez. Con esta operación se mejora el forraje y no se pierden las hojas.

Para hacer las parvas se procede de la siguiente manera:

Tan pronto como se ha secado el rocío, se clavan en el suelo palos de una altura de más o menos dos metros y en la parte inferior se colocan otros dos de un tamaño de 0.60 y formando cruz sobre el suelo, para evitar que las matas de maní toquen éste y para facilitar la penetración del aire.

Al comenzar la parva se ponen algunas matas cruzadas sobre los listones y se va levantando la pila, colocando las plantas con las cápsulas hacia la estaca central pero sin llegar a tocar a ésta, dejando como una especie de chimenea para el tiro del aire que penetra desde abajo. Terminada la parva,

se arrollan unas matas y se colocan en la punta de la estaca a manera de sombrero.

Recolección.— Si el tiempo es seco, la curación se hace rápida y dura dos semanas; entonces se hace la trilla. Efectuando a mano esta operación, se obtiene un producto limpio y seleccionado: es un trabajo que pueden hacerlo mujeres y niños, en el Invierno. Suelen emplearse trilladoras especiales que hacen un buen trabajo, pero en pequeñas explotaciones no convienen.

Un método que resulta económico, consiste en colocar en una tabla una serie de clavos de hierro de unos 20 cmts. de alto, que vendrían a ser especie de peines. Se toma las plantas de maní por el tallo y se efectúa un movimiento como de peinado sobre los clavos. Los maníes, al pasar por los clavos, se desprenden de la planta y caen.

Rendimiento.— El rendimiento de una hectárea de maní puede calcularse, con datos prácticos, en 1.500 a 2.500 kilos, variando según los terrenos.

Por concepto de forraje se obtienen unos 2.000 kilos que al transformarse en heno, quedan reducidos a 700.

El costo de producción de una hectárea de maní, oscila entre $ 13 y $ 14.

El costo de explotación (aporcar, carpir, cosechar) oscila desde $ 10 a $ 11. En total $ 22 a $ 25. Guía, flete, bolsas y acarreo, los 1.000 kilos, $ 6.92.

El flete por mil hilos de maní con cáscara, es el siguiente:

Aplicando la tarifa N.º 10, por los primeros 14 kilómetros los 1.000 kilos, $ 1.15; por los siguientes kilómetros c/u $ 0.01.

Con un rendimiento de 2.000 kilos de granos, el kilo cuesta al agricultor, $ 0.02; con un rendimiento de 1.000 kilos de granos, el kilo cuesta al agricultor, $ 0.04.

Este es el costo, sin tener en cuenta el beneficio que se obtiene con el forraje, que bien puede calcularse a $ 2 los 100 kilos.

El maní de buena calidad, es decir entero, claro y grande, se paga en Montevideo por los importadores desde $ 9 a $ 11 los 100 kilos con envase.

El mayorista vende al minorista o al consumidor, desde $ 12 a $ 15 los 100 kilos. El maní para aceite es de un tamaño más pequeño y no puede pagarse por el industrial más de $ 7 a

$ 8 los 100 kilos, dependiendo este precio, de la cotización en plaza de los aceites comestibles.

No debe olvidarse, que para utilizar el maní para esta industria, el industrial pierde hasta el 30 % por concepto de cáscara, tierra y granos podridos, pagando por 100 kilos lo que sólo aprovecha 70. Sucede como en los tabacos, que el 25 % *es palo y polvo.*

Por lo general, las variedades de maní para aceite tienen un ciclo vegetativo corto y rinden una gran cantidad de forraje: así como también en su industrialización son las que rinden más aceite, llegando en la denominada española, hasta el 40 %.

UTILIZACIÓN COMO FORRAJE.—El maní mejora y regenera los suelos sirviendo como abono verde o por las nudosidades de su raíz que fijan el nitrógeno. Con el emparve, el follaje del maní madura y se transforma en un alimento bien asimilable por el ganado porcino y vacuno, pagando en esta forma los gastos de la cosecha.

Un modo de cosechar el maní (si únicamente se persigue como fin el utilizarlo como forraje) es llevando los cerdos a pastorear con cercos portátiles, para evitar que destrozen el cultivo. Cada día se les cambia de lugar y así va quedando abonado el terreno por las deyecciones.

Al mismo tiempo, les sirve de ejercicio y tonificante.

Es esta una forma muy usada en los Estados Unidos cuya riqueza en ganado porcino es de todos conocida.

Girasol (*Helianthus annus*)

Este es otro de los cultivos al que se le debería dar mayor importancia.

Del girasol se utilizan las semillas, que sirven para extraer un aceite comestible y utilizable en las pinturas.

Los tallos, que en la variedad rusa llegan hasta dos metros de altura, sirven como tutores para tomates, ajíes y porotos de enrame, y además como combustible, y las cenizas para abono.

Los cerdos y las aves lo comen con avidez, siendo una semilla indicada para el engorde de éstas.

Por la textura especial del tallo y de las hojas, es una planta suculenta, que evapora mucha agua del suelo.

Dos variedades son las cultivadas: la rusa y la común.

La variedad rusa se distingue por su altura que llega a dos metros; su tronco mide de tres a cuatro centímetros de diámetro y por lo general, no produce más que un solo capítulo que llega a tener de ancho, en algunos, hasta 0.25 y 0.30 centímetros, con un rendimiento en semillas de 250 gramos.

La variedad común, tiene un tallo menos alto y rinde varios capítulos pero son pequeños. Las semillas de la variedad rusa tienen un color oscuro y su forma es redondeada. La cáscara es fina, y poco celulósica.

La variedad común tiene semillas claras y alargadas; la almendra es pequeña y la cáscara gruesa, por lo que su valor alimenticio es menor que en la variedad rusa.

Una prueba del valor e importancia de la semilla de girasol, es lo siguiente: una casa exportadora de la República Argentina, en el mes de Agosto ppdo. exportó, con destino a los Estados Unidos, 300.000 kilos de esta semilla. Según manifestaciones de la casa exportadora, dicha semilla se emplearía como alimento de las personas después de freirla.

Vegetación. — El girasol es una planta anual y cuyo ciclo vegetativo dura cinco meses. Su tallo es simple, las hojas son alternas, dentadas, llenas de pelo. Las flores son numerosas, amarillas, colocadas en un receptáculo pedunculado y en un capítulo muy grande. Las raíces son numerosas, fibrosas y superficiales.

Clima. — Climas templado y templados cálidos, le convienen. Debe cuidarse de las heladas tardías y de los vientos fuertes que la castigan en la madurez. Es resistente a la sequía.

Terreno. — Tierras síliceas, sueltas y fértiles. Las de aluvión son ideales. La preparación de la tierra, es la misma que para el maíz y el maní.

Selección de la semilla. — Se eligen para semilla, las cabezas que tienen un mayor diámetro y que maduran al mismo tiempo.

Siembra. — Se hace ésta en la Primavera, en los meses de Setiembre, Octubre y Noviembre.

Se trazan surcos de poca profundidad con un aradito de mano o con una azada y se va colocando las semillas, a unos treinta centímetros de distancia entre una y otra.

Este surco se cubre con el mismo arado. Los inmediatos, se trazan a 90 centímetros de distancia.

Se emplea por hectárea 16 a 18 kilos de semilla.

Cuando las plantitas tienen 0.26 a 0.40 centímetros de alto, se hace el entresaque dejándolas sólo a 0.40 una de otra.

Al llegar a medio metro de altura, se hace una aporcadura para estabilizar la planta y evitar que el viento la vuelque. Debe extirparse las malas hierbas.

Cosecha. — Al fin del verano maduran las semillas y esto se conoce *porque toman un color obscuro, las cabezas se inclinan* y la semilla tiene consistencia coríacea desgranándose fácilmente.

Como no maduran todas al mismo tiempo, se les va cortando por la parte superior, dejando los tallos para quitarlos a lo último.

Las cabezas se llevan a la casa y se las golpea contra una tabla; así se desprenden los granos fácilmente.

Una vez cortados los receptáculos, no deben dejarse amontonados pues fácilmente fermentan y se pudren.

Los ratones son los peores enemigos que tiene la semilla de girasol.

Productos. — El girasol de Rusia cultivado por el que suscribe en la Granja Modelo, tuvo un promedio de rendimiento por capítulo, de 180 a 200 gramos no faltando capítulos de 250 *gramos que se guardaron para semilla.*

El rendimiento por hectárea fué de 1.800 kilos; cosecha de 2.000 a 2.500 no son extraordinarias.

100 kilos de almendras producen 38 litros de aceite.

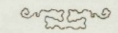
100 kilos de granos producen 35 kilos de almendras.

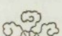
Un hectolitro de semilla, de la variedad rusa, pesa hasta 40 kilos conteniendo cada litro 9.000 semillas.

Sésamo (Sésamum orientale L.)

El cultivo de esta oleaginosa, se ha extendido muy poco en el país, aparte de algunos ensayos efectuados en Rocha por el Ingeniero José Otamendi, por el Laboratorio Agronómico en su campo de Sayago y por mí en la Granja Modelo.

El sésamo, produce un aceite comestible clasificado como de primera. La torta que queda, molida, mezclada con azúcar y tostada, es una golosina parecida al turrón. Además puede utilizarse como alimento concentrado. El aceite de sésamo, es el





utilizado con preferencia para fabricar la oleomargarina o manteca artificial.

Existen dos variedades de sésamo: el sésamo de la India, que es de color pardo forma oval, aplastado de una longuitud de 4 m/m. y un ancho de 2 m/m., y el sésamo oriental, de color blancuzco hasta violeta; éste es el que rinde mayor cantidad de aceite.

Quizá, una de las causas que han impedido el desarrollo de este cultivo, haya sido la facilidad con que las vainas se abren y dejan caer las semillas; pero esto puede evitarse, cosechando antes que maduren completamente.

El aceite de sésamo se utiliza en las Indias para uso culinario, dedicándose allí a este cultivo hasta cinco millones de *hectáreas*.

Se siembra en la India, Persia, Turquía, Egipto, China, Siria, Japón y Rusia. Francia importa anualmente de la India, para las aceiterías de Marsella, hasta cien millones de kilos de semilla.

Clima.—Les convienen todo clima en que prosperan el maní y el maíz. El de nuestro país se presta para su cultivo. El ciclo vegetativo absorbe 2.800 grados, es decir que dura cinco a seis meses.

Los lugares abrigados y no húmedos, son los que prefiere.

Los vientos fuertes, dada la forma como maduran las semillas, hacen que se pierdan muchas de éstas.

Vegetación.—La planta de sésamo tiene la raíz en forma de pivot y el tallo herbáceo, alcanzando éste, en la variedad oriental, una altura de 80 centímetros. La forma es cilíndrica orlada de pelos que segregan una sustancia pegajosa. Del tallo principal salen diversas ramas. Las flores son blancuzcas con cierto tinte rosado y solitarias produciendo cápsulas con dos compartimientos que al abrirse muestran 4 rayos de semillas bien unidas.

Terreno.—Idéntico al que utilizan las oleaginosas ya mencionadas, con el aditivo de que debe ser bien pulverizado en razón del tamaño de la semilla.

Siembra.—Es un cultivo de Primavera. En el mes de Octubre se siembra después de haber mullido bien la tierra, esparciendo la semilla al voleo o en linea y tapándola con una rastra de ramas. Si la tierra está húmeda, al cabo de diez días empiezan a aparecer las plantitas.

Cuidados del cultivo. —Como ha sido sembrado al voleo, habrá plantas que se hallen muy juntas, por lo que se hará necesario el aclareo. Esta operación se realiza cuando tienen 15 a 20 centímetros de altura, dejando entre pie y pie una distancia de 0.30 centímetros.

Cosecha. —Al efectuar el aclareo, hay que tener cuidado de no romper las plantas que quedan, pues comienzan a aparecer las flores. En el mes de Febrero, la maduración se efectúa con normalidad. Los tallos amarillean y las vainas o silícuas que contienen las semillas, se ponen rojizas; muchas veces en días muy calurosos, se abren por su parte inferior y dejan caer los granos. La variedad cuyo color es oscuro, retiene más fácilmente la semilla que la de color claro.

Los tallos se cortan suavemente con una hoz y se ponen parados en montones sobre una lona. Esta operación como he dicho, debe hacerse antes que los granos maduren completamente. La trilla, se hace golpeando los tallos contra una tabla y después se aventan.

Rendimiento.— En la República Argentina se ha llegado a conseguir hasta 1.000 y 1.200 kilos por hectárea. Según Hardy, en Argelia son normales los rendimientos de 1.500 kilos (Heuze)

El sésamo, produce mucha paja y se calcula que la proporción es de: granos son a tallos, como 100 es a 60.

La semilla rinde una proporción de aceite de 40 %; siendo la presión en frío la que produce el de mejor gusto. Puede calcularse que en frío rinde 20 litros y en caliente 9 a 10.

Utilización.— El aceite de sésamo es comestible. Se le utiliza para fabricar la margarina o manteca artificial que se prepara con la oleomargarina agregándole 20 % de este aceite y aromatizándola con ácido butírico o con margol. La margarina se vende envuelta en papeles especiales coloreados para que el consumidor pueda distinguirlos de la manteca natural. En Alemania y Austria es de obligación utilizar como mínimum 12 % de aceite de sésamo. Experimentos efectuados en Alemania, demuestran que la margarina tiene un grado de digestibilidad igual que la manteca natural y que nada, en absoluto, impide su uso. En el año 1899 se produjeron 91 millones de kilos.

El aceite se mezcla a veces con el de oliva y de maní, utilizándose el de 2.ª y 3.ª, para las fábricas de jabón.

No se enrancia y es muy empleado en las pomadas para la piel y en perfumería. Entra en la composición de la tinta china y en la fabricación de almendrados.

El sésamo de color blancuzco suele ser utilizado para teñir la seda en amarillo naranja.

Algodón (Gossypium herbaceum)

Puede decirse que en nuestro país recién empieza a interesar el cultivo del algodón.

Los inconvenientes que impidieron su propagación, han sido por una parte de orden climatológico (las heladas) y por otra social, (mano de obra).

La Dirección de Estaciones Agronómicas repartió, el año próximo pasado 500 kilos de semilla de tipos americanos; y según parece, ellas han dado buen resultado.

Del algodón, no sólo se aprovecha la semilla para extraer el aceite, del cual nosotros consumimos, un año con otro 1.700.000 kilos, y la torta, que es un alimento concentrado de primera calidad, sino también la mota, que tiene los múltiples usos conocidos; también se aprovecha el tallo, para hacer fibras y para combustible.

En la República Argentina, se le cultiva ya en grandes extensiones, lo mismo que en el Brasil y en el Paraguay.

Una de las dificultades con que tropezó este cultivo, el año pasado, fué la falta de mercado para la mota y para la semilla, no porque no se necesitara el producto sino por la forma en que se hallaba, es decir sin desmontar.

La cantidad cultivada, no era mucha relativamente, pero, si este año los agricultores lo siembran, sería oportuno aplicar, en nuestro medio, la forma con que el gobierno Argentino solucionó el asunto, al distribuir semilla seleccionada en el Chaco.

Es una forma de conseguir semilla seleccionada y aclimatada y beneficiar al agricultor que no puede comprar una des motadora.

Esta fórmula fué:

«El Vivero de la Colonia Benítez desmotará el algodón al cultivador que lo solicite cobrando $ 30 m/n. la tonelada, en cuyo pago se aceptará la semilla desmotada valuándola a $ 0,10 m/n. el kilo, si es de variedad entregada por el vivero.

En nuestro caso, serían muchas veces, las Comisiones de Fomento, las que comprarían una desmotadora, cuyo costo es barato y que se podría adquirir en Buenos Aires o en Río Janeiro, o también las Estaciones Agronómicas; pudiéndose asi ofrecer a las fábricas de aceite, la semilla y a las de tejidos, la mota.

La operación de desmotar, que es muy sencilla, puede hacerse a mano o con ayuda de un pequeño motor a nafta.

Las semillas americanas sembradas este año, podrían ser compradas por el Estado para repartir el año próximo, pues se trataría de semillas con cierta aclimatación.

Veamos como procura semilla seleccionada y aclimatada la Dirección del Vivero de la Colonia Benítez:

El agricultor, se compromete a sembrar las distintas variedades que recibe del Vivero, a una distancia mínima de cien metros y rodeado el cultivo con tres surcos espesos de sorgo para evitar los cruzamientos.

El cultivo será inspeccionado por el agrónomo, haciendo destruir toda planta que presente un desarrollo diferente del de la mayoría del sembrado.

Otra inspección se hará al comienzo de la floración y la última, al comenzar la primera cosecha.

El agricultor podrá desmotar donde quiera, pero devolverá a la Colonia Benitez dos kilos de semillas por cada 1 kilo recibido.

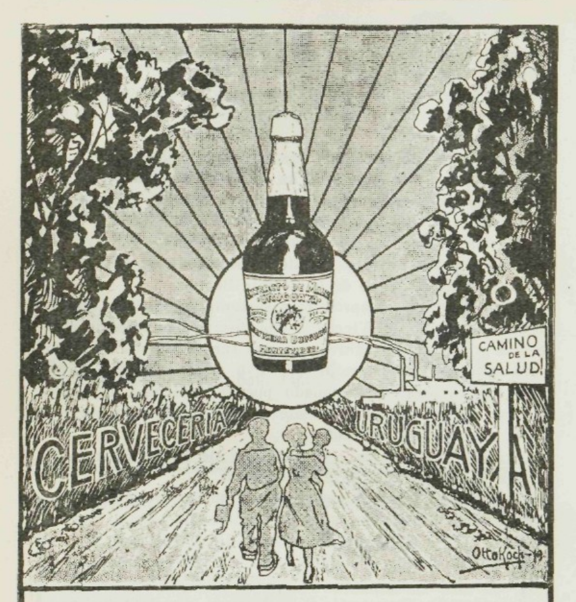
La semilla de algodón rinde hasta el 25 % de aceite comestible.

VARIEDADES.— Se conocen dos clases de algodón: el Gossipyum arboreum L. y el G. herbaceum L. El primero, crece bastante alto llegando a veces hasta cinco y más metros, el segundo es bajo, a lo sumo llega a dos metros.

Es muy rústico, siendo la variedad más cultivada. Sus flores son amarillentas. Esta variedad se divide en otras clases, distinguidas por el color de las flores y la altura

CLIMA.— El G. herbaceum, se cultiva bien en el País, especialmente en las zonas del Norte y cerca del Brasil. Las variedades ensayadas en el Laboratorio agronómico, provenían algunas de ellas, de Norte América. Las muchas lluvias le perjudican, creciendo mejor en el interior.

TIPOS. — En la Estación Agronómica « Las Delicias » de la



El Extracto de Malta "Uruguaya"

Ante la opinión científica ocupa, como alimento, un puesto sobresaliente

No existe tónico de resultado mas positivo

Sus singulares propiedades terapéuticas han sido constatadas en los análisis químicos.

Estímanse por su ACTIVIDAD DIASTÁSICA los méritos de una elaboración técnica ejemplar.

"Cervecería URUGUAYA" --- Montevideo.

provincia de Entre Rios, se hicieron una serie de ensayos, resultando que las variedades de fibra corta, se adaptan bastante bien.

Estas variedades eran: Moore, Excelsior, Haw Kins, Big Ball y Peterkin, rindiendo unas con otras, más o menos 1000 kilos de fibras.

Preparacion del terreno. — Es la común haciéndose los trabajos en el Otoño y rastreando unos dias antes de efectuarla.

Siembra. — Se hace en primavera, en los meses de Setiembre y Octubre y más al Sur, en Noviembre. La semilla debe ser sana y adaptada a la región, de buen poder germinativo y pesada.

Antes de hacer la siembra puede ponerse en remojo durante veinticuatro horas.

La siembra a mano, se efectúa haciendo casillas distantes un metro unas de otras y colocando cuatro o cinco semillas que se cubren con tierra. La profundidad es de 6 a 8 ctms.

Cuidados culturales. — A los catorce o quince días, empiezan a germinar, efectuándose los trabajos culturales comunes como ser: carpidas, aclaramientos, etc.

A los tres meses, según la variedad aparecen las flores, sus pétalos son débiles y caen en seguida quedando una especie de receptáculo, que es la cápsula que contiene la semilla y la mota; ésta va creciendo, amarillea, se abre y muestra las fibras de algodón.

No todas las flores maduran al mismo tiempo, pero el ciclo para llegar a este estado es de cinco meses. Por ello la cosecha hay que hacerla paulatinamente.

Recolección. — Debe efectuarse antes que las heladas y rocíos perjudiquen la fibra. La cosecha se hace a mano en los cultivos intensivos.

Hay máquinas especiales para usar en los cultivos extensivos, pero si la mano de obra es barata, la primera forma de hacerse es la mejor.

Hecha la recolección, se deben quitar las ramas rotas, viejas y finas para que la planta pueda producir el año próximo.

El producto de la cosecha, se extiende al sol para que se seque y entonces se le desmota.

En el momento de la recolección, puede seleccionarse eligiendo aquellos copos de algodón que se presenten de mayor

tamaño y que hayan madurado uniformemente, así como también que sean provenientes de plantas que los produzcan en mayor cantidad.

RENDIMIENTO. — Puede considerarse un buen rendimiento. cuando se consigue por planta 200 a 300 gramos de algodón,

La proporción es de dos partes de semillas y una de fibra. En cuanto a la semilla el 20 % es cáscara.

Al efectuarse el desmote, comienza la clasificación en fibras largas y suaves, y en fibras cortas gruesas y ordinarias. Las de la primera calidad, se usan para la fabricación de los tejidos denominados de peine, y las segundas para los tejidos denominados de paño, en que las hebras se enfieltran.

GENERALIDADES. — El algodón necesita una rotación en forma. Aquella en que entren las leguminosas y maíz con una buena estercoladura, aumentará la fertilidad del suelo y la ganancia en el rinde del algodón.

La longitud, fortaleza y suavidad de la fibra, son las cualidades que buscan las fábricas de tejidos, tal cual se hace con la lana, pagándose mejor las que a estas condiciones unen la blancura y falta de humedad.

Colza (Brássica olerácea)

La colza es una oleaginosa bianual. Muy poco se le ha cultivado en la República.

Esta crucífera produce semillas con un contenido en aceite que varía del 38 al 45 %. Su color es rojizo y se le emplea para la fabricación de jabones, pinturas, etc.

La torta es rica en sustancias azoadas y se la emplea para alimentación de los animales, o como abono.

Existen varics tipos, pero la que más se cultiva, es la variedad de Invierno por su alto rendimiento en semillas.

TERRENO.— La colza demanda terrenos que no sean muy arcillosos, pero frescos y profundos; es decir sílico-arcillosos y arcillo-calcáreos. Resiste los fríos intensos. En la rotación ocupa el primer lugar y como es muy esquilmante a la par del lino, no vuelve a la rotación hasta después de siete u ocho años.

Es bueno abonar el terreno ya sea con 50.000 kilos de estiércol, o bien con 500 a 600 kilos de guano que puede considerarse un abono completo.

Siembra.— Se hace de dos modos: o bien en el sitio definitivo o primeramente en almácigo. La siembra en el sitio definitivo, la considero la más práctica por el ahorro de la mano de obra y gastos de cultivo.

El cultivo se hace en líneas distantes de 60 a 80 centímetros una de otra y entre pie y pie, 0. 30 centímetros.

Se necesitan 10 kilos de semilla por hectárea.

Cuando la plantación se hace con pies que provienen de almácigo, se utiliza un plantador igualmente que en el cultivo de boniatos.

Madurez y cosecha.— Se conoce que la maduración ha comenzado, cuando se notan los tallos y hojas amarillentos y los granos toman un color negro y se desprenden de la silícua. No debe esperarse mucho, pues pronto se abren del todo.

La cosecha se hace a mano, cortando con una hoz los tallos y colocándolos parados para que terminen de secarse. Al cabo de cuatro o cinco días, pueden trillarse sobre una lona, golpeando los tallos, y después aventando el producto obtenido.

La semilla debe dejarse secar bien, para evitar que se enmohezca.

Rendimiento. — Llega éste desde los 1.200 a 1 500 kilos por hectárea, y 3.000 de paja. El peso de un hectolitro, es de 60 a 70 kilos, siendo menor en los granos fermentados y picados.

Las silícuas, se utilizan como alimento para el ganado mezclándolo por lo general con remolachas, zanahorias y casetas de la industria azucarera. Se les suele quemar y utilizar las cenizas como abono, rico en potasa.

La paja sirve como cama y mezclada con la orina, constituye un buen abono. Debe cuidarse que la paja no se moje, cuando se la utiliza como forraje, pues se ennegrece y pudre fácilmente.

Soja o soya (Soja híspida)

Al cultivo de la soja, soya o haba japonesa, no se ha prestado mayor atención en el país.

Sin embargo es una leguminosa en que la totalidad de sus productos se utilizan, pues tanto las hojas como los granos, constituyen un excelente alimento para el engorde de cerdos y vacunos.

En la composición de la semilla toma parte una gran cantidad de aceite que las fábricas americanas extraen para ser utilizado en la alimentación, fabricación de jabones, pinturas y barnices, y como constituyente de mezcla de manteca y oleomargarina. Las tortas son utilizadas como alimento concentrado y fertilizante.

En el año económico que terminó el 30 de Junio de 1918, los Estados Unidos importaron aceite de soya por valor de $ 8:255.000 procedente del Japón; de la China por valor de $ 24:560.000.

El forraje del haba japonesa, no sólo sirve como alimento para el ganado sino también como abono verde en los terrenos semi-arenosos. Su contenido en aceite es del 22 %.

SUELO Y CLIMA. — Los suelos arcillosos le convienen, vegetando bien en terrenos semi arenosos y drenados. Es resistente a la sequía, debido en gran parte a su follaje que impide una mayor evaporación de agua. Esta buena condición hay que ayudarla, mediante carpidas para destruir la capilaridad.

El rendimiento en forraje máximo, coincide con un mínimum de semilla, sucediendo ésto en los suelos ricos en nitrógeno y lo contrario, en los pobres.

La preparación de la tierra es la común, haciéndose los trabajos en el Otoño e Invierno.

SIEMBRA — La siembra se hace en los meses de Setiembre y Octubre. Se traza un surco con un arado de poca profundidad y se va colocando la semilla a 0.15 centímetros una de otra. Entre fila y fila debe haber una distancia de 80 cms.

La cantidad de semilla necesaria es de 25 kilos por hectárea. Si en la siembra se persigue como fin, el obtener forraje, se necesita mayor cantidad de semilla; es decir, 30 a 35 kilos.

La siembra, puede hacerse al voleo si se quiere hacer pastorear los cerdos, necesitándose en este caso, mayor cantidad de semillas 10 o 12 días después, aparecen las plantitas, exigiendo como cuidado, el que se mantenga el suelo mullido y libre de malezas.

COSECHA.— Cuando las chauchas empiezan a ponerse amarillas, debe hacerse la cosecha no dejando pasar este momento, de lo contrario se sufren pérdidas.

Se cortan las plantas y se dejan secar en el campo lo suficiente hasta que no pierda grano y después se trilla.

El rendimiento en semillas es de 1.300 a 1.500 kilos por hectárea.

Ricino o Tártago (Ricinus)

El ricino, tártago, palma chryste o higuereta, crece espontáneamente en nuestro país en los terrenos baldíos, en los escombros, costados de las vías de ferrocarril, vaciaderos de basuras, etc.

La baya del ricino, produce un aceite que se usa como purgante, siendo la acción de éste, mecánica, cuando se utiliza fresco y obtenido en frío.

Cuando procede de una extración en caliente, es desagradable y su acción purgante es más acentuada, debido al ácido ricinoléico. La propiedad purgante de este aceite fué descubierta en 1675 por el doctor Rhede; pero sólo en 1767 el doctor Canvane lo utilizó.

El aceite no refinado, produce una clase de jabones considerados como de los más finos. Pero sus principales usos no son estos, precisamente: su aptitud como lubrificante no tiene rival. No se descompone por la alta temperatura desarrollada por motores que trabajan a gran velocidad y no forman materias empastadas que impiden el movimiento de los ejes. Es el aceite utilizado por los aeroplanos por su calidad (no superada por otro lubrificante) de congelarse recién a menos de 18 grados. Utilizado para el alumbrado, produce una llama blanca y poco humo, siendo superior al petróleo.

Los datos sobre las propiedades físicas, químicas, sus constantes y su valor como lubrificante, son objeto por mi parte, de un extenso estudio, cuyos resultados se conocerán próximamente.

El tallo del ricino contiene fibras textiles de un valor relativo para la fabricación de papel. Esta propiedad fué descubierta por el agrónomo italiano Matheus Bonafous fallecido en el año 1853.

El origen del ricino o tártago, es desconocido. Es indígena en el Congo, Java, Sumatra, y en muchas islas de la Malasia. En el sur de España, Italia y Grecia vegeta espontáneamente.

En la República Argentina, se le cultiva con éxito, en las provincias de Entre Ríos, Corrientes, en el Chaco y en las Misiones. En el Brasil ocupa grandes extensiones de tierra.

Clima.— Los templados cálidos son los más convenientes. Nuestro país se presta muy bien para su cultivo.

Terreno.— Los terrenos de aluvión areno-arcillosos y areno-calcáreos le convienen muy bien. Es de necesidad que las tierras se mantengan frescas, principalmente en los meses del verano, pues sus hojas suculentas, evaporan gran cantidad de agua.

En tierras pobres, su vegetación es lenta y la formación de la semilla es deficiente, lo que no compensa el trabajo de la plantación, máxime si ésta ha de durar por lo menos 6 años, término máximo de su rendimiento.

Abonos.—Al segundo año de cosecha se le puede aplicar cada 100 kilos de semillas recogidos, 3.500 kilos de estiércol. Como se admite una cosecha normal de 1.800 kilos de semillas la cantidad a aplicar sería 50.000 kilos.

Siembra.—Se hace por lo general en los meses de Setiembre y Octubre, cuando la temperatura no es menor de los 13 grados. En el estado joven, las heladas tempranas le perjudican.

La siembra se efectúa en líneas distantes unas de otras dos metros y en la fila a igual distancia. Se acostumbra poner en remojo la semilla 24 horas antes de sembrarla. Los pozos se hacen con azada y se colocan tres a cuatro semillas distanciadas más o menos diez centímetros, formando un cuadrado. La profundidad a que se entierran es de cinco centímetros.

La cantidad de semilla necesaria para una hectárea, es de tres kilos. A los diez o quince días aparece la plantita, que pronto toma un buen desarrollo.

La plantación puede hacerse previo almácigo, pero es un procedimiento caro. En este caso, hay que tener cuidado al hacer el trasplante, de no romper el pivot de la raíz que es muy tierno.

Cuidados dè la plantación.—Cuando la planta tiene diez centímetros de altura, se carpe toda la plantación, para extirpar las malas hierbas e impedir la evaporación del agua. Siempre que sea necesario, debe hacerse esta operación que se traduce en un mayor rendimiento de semilla. Al mismo tiempo, se efectúan los aclareos, dejando a lo sumo 2 o 3 plantitas; de lo contrario se perjudican.

Si se dispone de agua, es bueno practicar el riego, principalmente en el Verano, pues esta euforbiácea sufre mucho la seca.

El desarrollo en altura es rápido, por lo que conviene hacer una poda no dejándole más de dos y medio metros, para evitar la fuerte acción de los vientos del Sur que los castigan, principalmente en los meses de la maduración.

Esta poda, debe hacerse todos los años, quitando las ramas secas, y los chupones.

Cosecha.— La semilla no madura toda al mismo tiempo. La cosecha, por lo tanto, hay que hacerla paulatinamente y se efectúa a mano. No debe esperarse a que los racimos maduren completamente, pues en este caso se abren los frutos y dejan escapar las semillas. Cuando se nota que amarillean los pelos del fruto y los granos tienen un color gris marmolizado, es el momento propicio de la cosecha. Al notarse los primeros fríos de Otoño, conviene cortar los frutos que aún no han madurado y se les cuelga en un lugar aireado para que completen la madurez.

Rendimiento.— El rendimiento del primer año llega hasta los 1.500 y 1.600 kilos por hectárea; en los años segundo y tercero, aumenta hasta 2.500 y 3.000 kilos. Cada planta da como promedio un kilo y cuarto de semillas descascarada.

El rendimiento en cáscara, es del 30 %, igualmente que en el maní, utilizándose para quemar.

La cantidad de calorías que desprende es igual a 4.200, según análisis N.° 1905 del Instituto de Química Industrial.

Generalidades.— El tallo del ricino es de forma cilíndrica, fistulosa, lleva hojas alternas, palminervadas, por lo regular dentadas (Heuz).

Las flores femeninas, se hallan en la parte inferior y las masculinas en la superior. El fruto se compone de tres partes ovaladas que se hallan cubiertas de pelos, cada división contiene un grano cubierto por una tela delgada y dura.

Las semillas tienen el tamaño de un poroto, y son lisas, oblongas, con listas grises; las almendras son blancas y dulces.

Ésta euforbiácea comprende cuatro variedades: Communis, Viridis, Inermis y Sanguineus.

De estas variedades, la Communis contiene las semillas más pequeñas y la Sanguineus las más grandes. Una variedad paraguaya de Ricinus sanguineue llega a tener doble tamaño de las mencionadas.

La variedad Communis es la que rinde mayor cantidad de

aceite, y la Inermis, es la más utilizada para obtener el aceite de Castor, que se utiliza como purgante.

Dichas cuatro variedades, serán ensayadas para obtener su aclimatación.

Mezclado el aceite con la cal, forma un cemento durísimo con el que se revocan las paredes y calafatean los buques; tiene propiedades secantes iguales a las del aceite de lino. Se le utiliza para la fabricación de jabones por la gran cantidad de estearina que contiene. Las hojas sirven para la alimentación del Bombyz cynthia o gusano de seda.

Preparación de aceitunas

La preparación de la aceituna comprende dos categorías: de la aceituna madura y de la verde.

La conservación y preparación de esta última es más fácil que la de la madura y, por regla general, se conserva mejor, pero desde el punto de vista de la alimentación, son incomparablemente inferiores las verdes a las maduras desde que el aceite de estas últimas mejora las condiciones nutritivas y su aroma. Para consumo dentro del año conviene siempre emplear la aceituna madura, aunque ésta puede durar varios años si se la ha conservado y preparado con cuidado. Para conservarlas durante más largo tiempo y para la exportación, se usa más comunmente la aceituna verde.

Para que la aceituna sea comestible, es necesario que su gusto amargo, característico en el estado fresco, desaparezca, pues si se la conservase en ese estado, sería impropia para la alimentación. Son varios los procedimientos empleados para destruir este gusto amargo, y uno de ellos consiste en sumergir las aceitunas en agua pura, por cinco o seis días, cambiando el agua cuatro o cinco veces por día, y cuando hayan perdido el gusto agrio se colocan en salmuera, agregándole una sustancia aromática, y al cabo de 60 días estarán aptas para el consumo. Con el procedimiento anterior se recomienda el empleo de agua destilada que impide el desarrollo de bacterias que descomponen la fruta, y si no es posible deberá usarse

agua hervida, pero al estado frío, pues si se adopta el agua caliente, se concluirá tal vez más rápidamente, pero la aceituna no se conservará tan largo tiempo.

Otro procedimiento consiste en destruir o neutralizar el gusto amargo, por una fuerte solución alcalina. El profesor Carelli, de Italia, lo describe así: se obtiene una solución saturada de cal y potasa, filtrando agua en un recipiente que contenga una mezcla de cal, en polvo y ceniza, en la proporción de 3/4 partes de la segunda y 1/4 de la primera.

Para medir después el grado de saturación, se emplea un aparato muy simple: se ata un hilo a un huevo fresco, y se le sumerge en el líquldo. Si el huevo flota apenas, la solución es justa, y si sucede lo contrario, una parte de su superficie queda fuera de nivel del líquido, lo que indica que la solución es muy *fuerte, y en tal caso conviene diluirla, con otra menos* saturada. La aceituna se deja sumergida de seis a doce horas según que el líquido esté más o menos saturado. La parte oleaginosa de la aceituna se combina con la cal y la potasa, quedando en el agua. Después de hecha esa operación se sumergen las aceitunas en agua pura, y durante algunos días se enjuagan convenientemente, hasta el momento en que, probándolas, se vea que ha desaparecido su amargor característico y el sabor de los álcalis empleados en la preparación. Finalmente se someten a un baño de agua salada que debe ser cambiada cada mes.

Otro método más preciso en el siguiente: para 50 kilogramos de aceitunas se toman 2 kilogramos de cal, 2 de carbonato de soda y 8 de ceniza de leña; el todo se disuelve en agua hasta obtener una solución cuya densidad sea de 8 por ciento al pesa sales. La aceituna se pone en la legía por cinco o seis horas, hasta tanto que cortando su pulpa, se vea que ha sido atacada. Llegando a este punto, ss sacan las aceitunas y se colocan en agua pura por cuatro dias, cambiando el agua por la mañana y por la tarde. Pasado ese tiempo, se ponen las aceitunas en agua salada a 5 grados del pesa sales, y se mantienen constantemente bajo el agua; se puede aromatizar la aceituna con hojas de laurel u *otras especias. Durante* la manipulación y conservación, no se deben tocar con el dedo las aceitunas; la manipulación debe hacerse con coladores de hierro esmaltado o, mejor aún, con cucharones de madera.

El procedimiento para la conservación de la aceituna consiste en hacer la desecación al sol, dejándola expuesta 15 o 20 días y rociándola con sal. Se pueden también poner en un cesto por capas cubiertas de sal; al cabo de 24 horas comienzan a trasudar, pero después de cuatro o cinco días se pueden comer, con tal de que cada día se sacuda el cesto, a fin de mezclarlas bien, y finalmente, se desalan un poco.

El tratamiento con agua sola es tal vez mejor que el otro, pero es más largo y delicado. En un recipiente de doble fondo agujereado, se ponen las aceitunas en agua y se cubre con un lienzo, cerrándolo herméticamente. Se renueva el agua cada 12 horas, o lo más cada 24, porque está demostrado que basta ese tiempo para que las bacterias se multipliquen rápidamente en una agua cargada con principios nutritivos. Una vez por semana se lavan las aceitunas, vertiendo encima agua que se trasiega en seguida, repitiendo esta operación varias veces. Ese tratamiento debe seguirse durante 45 o 50 días. Después del primer mes, se prueban las aceitunas con frecuencia y cuando se encuentren en el punto conveniente se substituye el agua pura con salmuera o 30 gramos de sal por litro. Al cabo de dos días se reemplaza por otra salmuera a 45 gramos de sal por litro, y después de una semana, una tercera con 60 o 70 gramos por litro, en la que permanece la aceituna durante 15 días.

Finalmente las aceitunas se conservan en el baño definitivo, el cual contiene 100 gramos de sal por litro. Aplicando estrictamente ese procedimiento, las aceitunas se conservarán fácilmente por espacio de tres años, con la condición de renovar la salmuera anualmente. El agua y la sal siempre se deben hervir juntas y la salmuera debe dejarse enfriar antes de agregarla a las aceitunas.

Las aceitunas obtenidas por ese procedimiento son más delicadas y sabrosas que las tratadas por los álcalis.

Variedades agrícolas

Composición química de las plantas

Los elementos que entran en la composición química de las plantas son: Nitrógeno, oxígeno, carbón, fósforo, calcio, potasio, silice, magnesio, cloro, hierro, azufre, bario y en algunas plantas sodio.

Composición química del aire

Oxígeno y nitrógeno (en mayores proporciones) y ácido carbónico, ozono, amoniaco, hidrógeno, etc., etc., en mínimas proporciones. El oxígeno es indispensable para la vida de las plantas y de los animales. El nitrógeno no es directamente absorbido por las plantas, sino por las leguminosas que lo hacen, por medio de unas bacterias (Mitrobacter).

La forma de absorber el nitrógeno es en sales tales como nitratos, nitritos, etc.

El ácido carbónico del aire, aunque allí está en pequeñas proporciones, es la fuente de donde las plantas sacan carbón para su sustento. Un litro de aire a temperatura de 0º (cero grado) y a una presión de 760 milímetros, pesa *un gramo* y 293 miligramos.

Composición de un suelo de mediana fertilidad

Puede admitirse de una manera general que un suelo de fertilidad mediana y de suficiente profundidad debe contener por cada kilogramo de tierra normal y seca:

1 gramo de nitrógeno.

1 gramo de ácido fosfórico total.

2 gramos de potasa total.

10 a 50 gramos de cal según sea el suelo de rico en arcilla

Esos cuatro elementos químicos del suelo son los esenciales y los que el agricultor debe tratar de restituir en forma de abono, cuando al suelo le falten.

La temperatura en los animales

La temperatura es un carácter muy importante del estado de salud en los animales.

Se observa con un termómetro de máxima divididos en décimos de grados.

Se introduce el depósito del termómetro en el ano del animal que se examina y después de cinco o seis minutos se saca.

La temperatura media normal es la siguiente para cada especie.

Vacunos. . . .	38 a 38,5	grados centigrados
Lanares	39 » 39,5	
Caballos	37 » 37,5	
Cerdos	39,5 » 40	
Perros	38,5	
Aves	42	

Medio grado más que esas temperaturas son indicios de fiebre.

Pulsaciones en los animales

El número medio de pulsaciones por minuto en cada especie es el siguiente según edad:

	Adulto	Joven	Viejo
Vacunos.	45 a 50	60 a 70	40 a 45
Caballares	36 » 40	60 » 72	32 » 38
Asnos y mulos.	46 » 50	65 » 75	45 » 60
Lanares y cabras. . . .	70 » 80	85 » 95	55 » 60
Cerdos	70 » 80	100 » 110	55 » 60

Purgantes para animales

Un buen purgante es el sulfato de sodio que se puede dar en la siguiente proporción:

Para Caballares	de 500 a 1000	gramos
Vacunos	» 250 » 500	»
Lanares	» 100 » 150	»
Cerdos	» 80 » 100	»
Perros	» 10 » 80	»

Ventajas de las

Por más que ya no hay quien discuta las innumerables ven
blicamos a continuación un cuadro demostrativo del aumento
obtenido con las semillas del Semillero Nacional «La Estan

RESULTADOS QUE DIERON EN

NOMBRE DEL AGRICULTOR	LOCALIDAD	DEPARTAMENTO	TE
			Clase
Fernando Delgalarondo .	Canelones	Canelones	Greda negra
Domingo Morando . . .	Juanicó	»	» fuerte
Juan Difunchio	Migues	»	Greda
Cándido Newton. . . .	Conchillas	Colonia	Negro
Juan J. Oroná	Real de San Carlos	»	Bueno
Umberto Gugelmeyer . .	Colonia Suiza	»	Nuevo
León Karlen	» »	»	Greda negra
Juan E. Planchón . . .	Estanzuela	»	Regular
Alejo Manancero . . .	»	»	Alto greda
Ernesto Griot	»	»	Negro
Enrique J. Perrachón . .	»	»	Bueno
Miguel Lauzarot . . .	Minuano	»	Regular
David Pontet.	Rosario	»	Bastante fértil
Estación Agronómica . .	Paysandú	Paysandú	Arcilloso suelto
Estancia La Concordia .	Bizcocho	Soriano	De destronque
Germán Detjen	La Lata	»	Greda negra
Custavo Spangenberg . .	Raigón	San Jose	Greda
Juan B. Bertón	Colonia Valdense	Colonia	Tierra greda
Luis Jourdán.	» »	»	Bueno
Luis Malán Gonnet. . .	» »	»	Negro nuevo
Enrique Plavan	» »	»	—
Emilio Ricca	» »	»	Regular
Salustiano Lostao . . .	Costa del Minuano	»	Greda negra
José Lostao	Costa del Sauce	»	Greda pegajosa
Marcos Dabore	Canelón Grande	Canelones	Greda negra
Santiago Bologna . . .	Mataojo	Maldonado	Semipobre
Estación Agronómica . .	Paysandú	Paysandú	Arcilloso suelto
S. Varela y León Pistón .	Costa del Sauce	San José	Negro superior
Melchor Cabrera. . . .	Sauce	» »	Tierra fuerte
Urbano Etcheniquee (hijos)	Rincón del Pino	» »	Arenoso calcáreo
Domingo Gabarrot . . .	La Lata	Soriano	Alto, greda neg.
Isidoro Gabarrot. . . .	» »	»	Greda
Dionisio Gamba	Drabble	»	»
Varela Hnos..	Parada Risso	»	Negro

buenas semillas

tajas que las semillas seleccionadas reportan al agricultor, pu- considerable de producción de trigo por hectárea que se ha zuela », en comparación con los trigos comunes.

EL AÑO AGRÍCOLA 1918 - 1919

RRENO			RENDIMIENTO POR HECTÁREAS		Aumento de la producción obtenida con el trigo de pedigrée	
PREPARACIÓN		Fecha de la siembra	Trigo de Pedigrée — Kilogramos	Trigo común en la chacra del mismo agricultor o del vecino — Kilogramos	Por hectáreas — Kilogramos	Por ciento
Aradas	Rastreadas					
			AMERICANO			
1	1	Julio fines	1.800	800	1.000	125
2	4	» 15	1.680	1.200	480	40
1	1	» 15	773	540	233	43
1	1	» 28	1.640	1.150	490	43
1	2	» fines	1.370	664	706	106
1	2	» 15	1.714	1.000	714	71
2	2	» fines	1.570	800	770	96
1	3	» 22	1.040	600	440	73
1	2	» 20	955	650	305	47
1	2	» 15	1.310	700	610	87
2	6	» —	1.540	900	640	71
1	3	Mayo 31	1.000	400	600	150
2	2	Agosto 15	1.070	550	520	95
1	2	—	1.150	600	550	92
1	3	Julio 25	1.750	600	1.150	192
1	3	» 14	1.460	900	560	62
1	2	» fines	816	500	316	63
			PELÓN			
1	3	» »	900	600	300	50
1	2	» »	1.570	600	970	162
3	2	Junio 20	1.400	600	800	133
2	2	» 14	1.598	700	898	128
1	2	Julio 10	1.540	650	890	137
1	2	» 15	2.012	700	1.312	187
1	4	» 20	1.333	650	683	105
4	4	» 10	1.333	730	603	83
2	3	Junio 6	1.500	600	900	150
1	2	—	1.150	600	550	92
2	4	Julio prin.	1.220	700	520	74
3	3	Julio —	722	500	222	44
3	4	Junio —	1.050	650	400	62
1	4	Julio 26	1.670	1.000	670	67
2	3	» fines	1 580	973	607	62
2	2	Julio-Agosto	1.440	800	640	80
1	1	Julio fines	1.353	500	853	170

LÁMPARA "DREADNAUGHT"



Una maravilla fabricada para su comedor, su almacén, su tienda, etc.

F. Fábregas & Cía.

25 de MAYO 734 — Montevideo

Solicitamos agentes activos

"La Bola de Oro"

— DE —

Manuel Aguirre y Cía.

ZAPATERÍA — TALABARTERÍA
LOMILLERÍA — TAPICERÍA

Surtido variado y completo en toda clase de calzado para hombres, señoras y niños.

Teléfono: "La Uruguaya"

Asamblea y Colón

SAN JOSÉ

LA GRAN ACADEMIA CENTRAL "MENDÍA"

De la que es Directora:

Victoria D. L. de Alimena

ACADEMIA de CORTE y CONFECCION

Av. 18 de JULIO 1027

MONTEVIDEO

Debe su primacia moral y científica al *reclame* de sus alumnas, y entre ellas, a las innumerables que han obtenido el título de profesoras, en los cursos especiales de esta Academia, una de las primeras fundadas en Montevideo :: :: ::

Médicos del Banco de Seguros del Estado

DOCTOR RÓMULO H. SILVA

Jefe del Servicio Médico del Banco

DOCTOR JUAN DELGER

Médico Adjunto

Artigas

Juan Molina Muñoz . . . . . . *Artigas*

Colonia

Arturo Garbarino.—Luis Aostalli Montaldo . . . . *Colonia*
Carlos Sayagués Laso . . . . . *Colonia Suiza*
Raúl Valdez.—Miguel Mortalena . . *Carmelo*
Juan M. Kyle . . . . *Conchillas*
Carlos Cúneo.—Juan J. Murguía . *Nueva Palmira*
Horacio Vachelli . . . . *Juan L. Lacaze*
Octavio Larriera.—Abelardo Carnelli *Rosario*

Cerro Largo

Alberto Carriquiry . . . . . . *Cerro Largo*
Juan Darío Silva.—Juan Hiriart . *Melo*
Mariano Balzani Bonomi . . . . *Villa de Artigas*

Canelones

Cristóbal Cendán.—Emilio San Juan *Canelones*
Cipriano Martínez hijo.—Juan Bustillo *Las Piedras*
Fernando Giribaldo.—Luis Correch . *Pando*
Alberto Pérez Gomar . . . . . *Santa Lucía*
Melchor Pacheco . . . . *Estación Suárez*
Federico Morató.—Pedro Repetto . *Sauce*
Ramón Llambías de Olivar . . . *Santa Rosa*

Coralio Capillas	*Migues*
Pablo Vacchelli. — Emilio Sineiro . .	*San Ramón*
Félix Nogueira. — Luis de León . .	*Tala*

Durazno

José Etchechury. — Emilio Penza. — Juan S. Díaz	*Durazno*
Manuel Gutiérrez y Reyes . . .	*Sarandí del Yi*
Julio Lorenzo	*Pueblo del Carmen*

Florida

Juan Guglielmetti. — Ernesto Galmés — Modesto Etchepare	*Florida*
Enrique Aragunde. — Andrés Romero	*Sarandí Grande*

Flores

Salvador M. Pintos. — Alberto del Pino	*Trinidad*

Montevideo

Enrique Méndez (Oculista) . . .	
Harán y Aguerre (Electricidad médica y radiología)	
Félix Angel Olivera.—Alberto Guianelli — José Bonaba. — Horacio F. Platero.—Andrés Debarca	*Montevideo*
Valentín Alvarez	*Villa Colón*
Roberto Rivas Costa	*Cerro*
Tabaré Regules	*Sayago*

Maldonado

Juan T. Edye	*Maldonado*
Juan Labat.—Lorenzo J. Tamón . .	*San Carlos*
Nuble González Olaza	*Pan de Azúcar*

Minas

Pedro Rivero. — Lorenzo Foderé . .	*Minas*
Héctor Guianarelli.— Juan F. Ferreira	*Batlle y Ordóñez*

Andrés Delfino . . . . *Mataojo de Solís*
Valentín Más . . . . *Zapicán*

Paysandú

Alberto Langon.—Lorenzo Lombardini.—Carlos Legnani. — Eduardo Pedoja . . . . *Paysandú*

Río Negro

Andrés Montaño . . . . *Río Negro*
Norberto Bachah.—Angel Cuervo . *Fray Bentos*

Rivera

Máximo Armand Ugón.—Carlos Jiménez de Aréchaga . . . . . . *Rivera*

Rocha

Próspero Brunet.—Antonio Lladó . *Rocha*
Eugenio Egger . . . . *Lascano*
A. Baliño Sueiro . . . . *Castillos*

Salto

Emilio Bilbao. — Bernardino Fonticiella.—Ignacio Oliu. — Carlos Maldini (oculista) . . . . *Salto*

Soriano

Carlos Gastelumendi. — Salvador E. Burghi . . . . *Mercedes*
Ricardo Burghi.—Alejandro Bardier . *Dolores*
Rogelio Sosa . . . . *Pueblo Cardona*

San José

Ernesto Ricci.—Juan P. de Freitas . *San José*

Treinta y Tres

Antonio M. Bargo. — Luis D'Ottone. — Lautaro Guerra	*Treinta y Tres*
Roberto J. Bouton	*Santa Clara de Olimar*
Andrés Blanco	*Vergara*

Tacuarembó

Juan López Aguerre. — Luis Castagnetto	*Tacuarembó*
José Princivalle	*Achar*
Carlos Berrutti. — Víctor Alvarez Menéndez	*Santa Isabel*
Alfredo Berro	*San Gregorio Paso de Polanco*
Francisco R. Davison	*Corrales*

Agentes de granizo

Canelones

Francisco P. Freyre — Canelones.
A. Mathon — Canelones.
Juan Barnech — Pando.
Carlos Bruni — Santa Rosa.
Sopeña y Cía. — San Ramón.
Oliveri & Figueredo — San Ramón.
Domingo Barnech y Cía. — Tala.
Besio Hnos. — Santa Lucía.
Pichuaga y Basaistegui — Migues.
Antonio J. Alvarez — San Bautista.
José Brignone — San Antonio.
Figueredo Hnos. — Tapia.
Cayetano González y Cía.—San Jacinto.
José Regueiro — Montes.
Tarán Hnos. — Mosquitos.
Santiago Dopazo López—Sauce.
José Scasso — Cerrillos.

Colonia

Harreguy & Capandeguy — Colonia.
Manuel Leys — Carmelo.
Antonio Leys — Carmelo.

Sindicato Agrícola Ideal — Carmelo.
Felipe G. Lezama — Carmelo.
Fernando Iribarren — Carmelo.
José Rivas y Cia. — Carmelo.
Clodomiro Castillos e hijos — Nueva Palmira y Chileno.
M. de Castro e hijos — Nueva Palmira.
Vicente A. Pérez — Nueva Palmira.
Lizundia y Urriticochea — Rosario.
Juan A. Pérez e hijos — Rosario.
Garat Hnos. — Rosario.
Vega y Castro — Rosario.
Luis Kuster — Tarariras.
Bernardo Aguerre hijo — Tarariras.
Antonio Landechea — San Juan (Paso del Hospital).
Rivas Hnos. — San Juan (Paso Antolín).
Bertin Hnos. — Riachuelo.
Etchandy & Haurie—Miguelete.
Manuel Dibar — Ombúes de Lavalle
Arsenio Leal e hijo — Puntas de Chileno.
Julio Long — Artilleros.
Esteban Lazague — Nueva Helvecia.
Arturo G. Romero — Puerto del Sauce.
Evans y Cia. — Conchillas.
Vega y Zunin — Cufré.
Julio B. Pérez — Víboras.
C. Santín Carballo—Juan Lacaze.

Cerro Largo

Hijos de Carlos Charles — Melo.
Andrés González y Cia. — Melo.
Costa y Cia. – Buena Vista.

Durazno

Ayçaguer y Viuda de Ramos — Est. Yí.
Andrade y Rodríguez — Est. Yí.
Manuel Díaz Lizana — Sarandí del Yí.
Antonio Uribe — Colonia Rosell y Rius.
Amiassorho y Pazos — Pueblo del Carmen.

Florida

Nicolás Failache e hijos — Florida.
Iglesias Mengotti y Cia. — Florida.
Macció Hnos. y Guarnieri — Florida.
Freire y Molina — S. Grande.
Jaumandreu Hnos. — Sarandí Grande.
Mariano Viñas — S. Grande.
Luis Bello — Puntas de Maciel (Por Est. La Cruz).
Viuda e hijos de Fiorito — Puntas de Maciel.

Camilo Costa — Fray Marcos.
Luis Molinari — Fray Marcos.
Carlos Marinoni — Isla Mala.
Antonio Pastorini y Cía. — Cuchilla de Palermo.
Alberto Berrutti y Cía. — Casupá.
Eduardo Tornaria. — Estación Goñi.
Ramón Pérez hijo — Pintado.
Pérez Hnos. — La Cruz.
López Falero y Cía. — Cardal.
Jesús Sosa — Sauce del Yi.

Maldonado

Santiago Cordone — Pan de Azucar.

Montevideo

Ramón Trabal — Paso de Mendoza.

Minas

Angel Ugarte — Minas.
Gil G. González — Est. Solis.
Carmelo Perna y Hno. — Zapicán.
Aníbal Chalar — Pueblo Solis.
Félix Sarasola — Est. Ortiz.
Acciari y Brascón — Estación Solis.
Guerra, Valls y Cía. — Gaetan.
Olegario Martínez Alvariza — Pueblo «José Pedro Varela».
Martirena Hnos. — Paso Roldán.
Rufino Ambrosio Hnos. y Cía. — Paso de Arbelo.
Ramón L. Fernández — Minas.
Sarasola y Roura — José Batlle y Ordóñez.
José E. Castro — Barrancas.

Paysandú

C. Fraschini hijo y Hnos. — Paysandú.
Julio E. Rivero — Paysandú.

Río Negro

Antonio Pons — Bellaco.
Rogelio A. Fraga — Algorta.

Rocha

Cavallo Terreno y Cía. — Rocha.

San José

Juan E. Zugasti — San José.
Angulo Hnos. y Cía. — San José.
Costa Hnos. — San José.
Teodoro Odriozola — San José.

Andrés Ruiz (hijo) — San José.
Antonio Triay Florit—Libertad.
Carlos González y Cía. — Rincón del Pino.
Enrique Laguarda — Sauce (6.ª Sección).
José M. Castrillo — Arroyo Llano.
Ricardo Cuadrado—Bella Vista.
Marcelino Cabrera — Bifurcación.
Sánchez y Diu — Puntas de Gregorio.
Clemente Gutiérrez — Estación González.
Francisco Trulla Bounine—Boyada.
Viñas Hnos. — Est. Rodríguez.
Ramón Pérez hijo — San Gregorio.

Soriano

Mirassou y Seuánez — Mercedes.
Garcia, Lois Moura y Cía. — Mercedes.
Manuel S. Casassa — Dolores.
Paseyro y Cía. — Dolores.
Cardona Hnos. y Gallo — Cardona.
Romero Francisco — Cardona.
Luciano Campelo — Monzón.
Lorenzo Taró — Monzón.
Dionisio Gamba — Drabble.
Cándido Marín — La Lata.
Hijos de Santiago Turienzo — Agraciada.
Alejo Hounie y Cía. — Mercedes.

Treinta y Tres

Marcelino Torres España — T. y Tres.
Rivara, Ferrer y Ferreri — Treinta y Tres.

Tacuarembó

Elias Casalás y Cía. — Estación Cardoso.
Gutiérrez y Mendina. — Est. Achar.
Francisco Escudero — La Granada.

AGENTES GENERALES

Artigas

Horacio Berdou. — Artigas.

Juan Galdino Itte — Tomás Gomensoro.

Canelones

César L. Migone. — Canelones.

Juan Barnech. — Pando.

Luis Besio. — Santa Lucia.

Domingo Barnech y Cía.—Tala.

Luis Sopeña y Cía.—San Ramón.

Cirilo Viñoly — Las Piedras.

Pichuaga y Basaístegui — Migues.

Santiago Dopazo López—Sauce.

Carlos Bruni — Santa Rosa.

Colonia

Méndez y Oroná — Colonia.

Evans y Cía. — Conchillas.

Juan A. Pérez e Hijos—Rosario.

M. de Castro e Hijos — Nueva Palmira.

Camilo Santin Carballo—Puerto del Sauce o Juan Lacaze.

Alfredo Stutz — Nueva Helvecia.

José Rivas — Carmelo.

Cerro Largo

Oribe López y Ron — Melo.

Durazno

Gerardo R. Nogueira — Durazno.

Manuel Diaz Lizana — Sarandi del Yí.

Florida

Armando Tubino — Florida.

Freire y Molina—Sarandi Grande.

B. Amarelle (hijo) — Isla Mala 25 de Mayo.

León Jude — Fray Marcos.

Flores

Eustaquio T. Perera — Trinidad.

Montevideo

Ramón Trabal (hijo) — Paso Mendoza.

Maldonado

Marcelino Gorlero—Maldonado
Chiappara Hnos.—San Carlos.
Pablo Errandonea — Aiguá.

Minas

Angel Ugarte — Minas.
Sarasola y Roura — J. Batlle y Ordóñez.
Anibal Chalar — Pueblo Solis.
Carmelo Perna Hnos. — Zapicán.

Paysandú

Julio E. Rivero — Paysandú.

Rivera

Pablo Gaye y Zamit — Rivera.

Rocha

Cavallo, Terreno y Cia. — Rocha.
Gabino Otamendi — Lascano.

Río Negro

B. Oris y Hnos. — Fray Bentos.

Salto

Federico Camacho — Salto.

Soriano

Mirassou y Seuanez—Mercedes.
Antonio Paseyro — Dolores.
Cardona Hnos. y Gallo — Pueblo Cardona.

San José

Juan E. Zugasti — San José.
Viñas Hnos. — Est. Rodriguez.
Antonio Triay Florit — Libertad.

Treinta y Tres

Marcelino Torres España — Treinta y Tres

Tacuarembó

A. Romay y Cía.—Tacuarembó.
Manuel E. Aristimuño — Santa Isabel.
Francisco Escudero — La Granada.
G. Gutiérrez y Mendina—Achar.

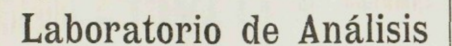


I. ZUASTI DEL PINO
IMPORTADOR
Z
MARCA REGISTRADA
ACEITES
ACEITUNAS
CONSERVAS
CALLE CERRITO, 534
MONTEVIDEO
Pedícuro
Manícuro
Horacio Ponce
PEDÍCURO-MANÍCURO
CONSULTORIO: DE 1 a 6
DE MAÑANA A DOMICILIO
25 DE MAYO, 528
Teléf. Uruguaya, 2848 Central
MONTEVIDEO

ÍNDICE GENERAL

Páginas

Almanaque. 7
Almanaque Astronómico 31
Agricultores 129
Algunas consideraciones sobre el estudio de las plantas medicinales. 229
Agentes de granizo 365
Agentes Generales 377
Calendario Agricola 49
Charlas Meteorológicas 91
Cultivo del haba 135
Contra los picaduras de insectos 243
¡Cuidado con los rateros!. 265
Cultivos Industriales (Plantas oleaginosas) 299
Derechos de la Dirección de Cementerios. 43
Derechos del Registro Civil 43
Disposiciones de la ley del Registro del Estado Civil. . . 45
Domingo Basso (Don) 123
Daños por granizo 263
Estaciones Agronómicas 143
El maiz verde como forraje 193
Emparve de trigos 201
El carbunclo o pústula maligna 217
El seguro de incendio de los comercios de campaña . . . 225
El sembrador 247
El perro en la propagación del carbunclo hemático . . . 249
El carbunclo en las barracas. 255
El mio-mio. 261
Guerra a la mosca 273
La preñez en los animales 89
La granja conviene mucho 133
La vida 139
Lista de Oficinas Públicas que al hombre de campo le conviene conocer 141
La comarca embrujada. 167
La caloria de los bosques. 199
Los sapos 245
Los zapallos como forraje. 249
La cosecha del maiz 283
Ley de timbres 291
Medio de obtener gallinas ponedoras 163
Mientras humea el té 275
Médicos del Banco de Seguros del Estado 359



Páginas

No seas codicioso 279
Perez Castellano 119
Pequeñas industrias (aprovechamiento de los tomates) . . 237
¿Por qué abandonó Juan la bebida? 251
Para evitar el incendio de parvas 259
Preparación de aceitunas 345
Seguro de Automóviles 137
Seguro de Accidentes del Trabajo 197
Sueltos 257
Tramites que deben correrse para efectuar los entierros . 43
Todos pueden y deben asegurarse 267
Virus contra las ratas 217
Vacuna Uruguaya contra el carbunclo 247
Variedades agrícolas 353
Ventajas de las buenas semillas 356

ÍNDICE DE AVISOS

	Páginas
Amoroso y Pozzi	32
Arrosa Federico P.	82
Airaldi y Storace	120
Arigón Bauzá y C.ª	122
Aguerre Viuda e hijos de Juan I.	124
Allende y C.ª M.	136
Al Oso Blanco	144
Academia Norteamericana	144
Ambrosoni Hnos.	174
Astiz y Hnos. José	180
Arrosa Juan	206
Alvariza y Arcos, — Carlos F.	222
American Trading Company I. N. C.	232
Avalo José	246
Avalo y Hnos. José	246
Alvarez Antonio J.	252
Arijón Juan	262
Aguerre (hijo) Bernardo	262
Ayçaguer y Viuda de Ramos	304
Armand Ugon María	308
Armas e hijo Esteban	312
Abal y C.ª Enrique	328
Ardinghi y Chiaravalli	340
Aguirre y C.ª Manuel	358
Antonaccio Hnos.	382
Andrade y Rodriguez	388
Abal Hnos. y C.ª	392
Acquarone y Russo	416
Alonso Cordero y C.ª	416
Alvarez Lista José	418
Bendahán y Cia.	8
Banco de Crédito	14
Banco Comercial	16
Brunet y C.ª, Mateo	38
Böckin Doll y C.ª	78
Banco Británico de la América del Sud	80
Basso y C.ª Juan M.	84
Bonomi, Rabellino y C.ª	94
Butler, Ruperto E.	100
Banco Popular del Uruguay	104

Páginas

Botella Hnos. 118
Barnech, Marcelino 134
Bresler, Adolfo 144
Banco de la República O. del Uruguay 146
Baumánn, José 160
Bidegaray, Juan B. 164
Blengio Hnos. 164
Brignoni é hijo, Juan 166
Banco Hipotecario del Uruguay 168
Barreira é hijos, Ramón 174 216
Barreira, Villamil y C.ª 210
Branchi, Rómulo. 220
Bonomi, Juan A. 224
Barraca Central 236
Banco Agrícola Ganadero. 240
Bordes P. 248
Borrat Fabini y C.ª R. 254
Bruni Carlos 264
Bernini Hnos. 268
Bazares Irisity 278
Bravo y Rodriguez 286
Borreani Carlos 294
Bonnafon Ulysse 296
Bertín Hnos. 298
Braga e hijo Antonio F. 298
Barnech Hnos. 302
Beiró Fernando 316
Bentancor Agustín 320
Besio Hermanos 344
Berriel R. I. 346
Bertolotti A. 362
Brunel y C.ª, Adolfo 374
Barth y C.ª, Eugenio 375
Belbussi Hnos. y C.ª 376
Bonino Claudio E. 392
Banco Anglo Sudamericano 402
Belliure, Carlos A. 403
Bravo, lavecchia y C.ª 415
Bergdahl y del Campo (Interior, 2.ª carátula) . . . . . —
Casa Rosasco 36
Compañía Sudamericana S. K. F. 44
Casterés (London-Paris) 56
Colegio Uruguayo 72
Colegio Carnot 114
Carnelli y C.ª. 116
Casa Pablo Ferrando 118
Cooper y Nephews William 120
Croce Hnos. 124
Casa Puzzi. 126
Carballal, Tarragó y Massone 126
Café «La Coreana» 128
«Casa Serra» 140
Cuyas, Jaime 140
Cabaña «La Sanducera» 156 157

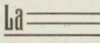
Páginas

Colegio de la Sagrada Familia 168
Casa Ambrosoni Hnos. 174
Castiglioni Pascual 174
Café marca «El Chaná» 178
Café y Yerba «La Fama». 180
Compañía Argentina de Alumbrado a Alcohol 184
Criadero Francès. 186
Clivio Cesar 192
Capandeguy y Pons. 194
Cervecería Montevideana 196
Caballo y C.ª, Víctor M. 200
Cigarrillos Record 202
Cavajani y Badí 204
Caffera y Escalante. 210
Case J. I. 214
Casa Grane 222
Crédit Foncier de l'Uruguay 258
Casassa Manuel S. 264
Casa Rivas H.os. 264
Compañía Importadora del Plata 268
Crocker y Cía. 270
Cirio F., Alberto. 280
Camara Canto, J. B. da 282
Colegio Modelo 284
Casa Mérola 292
Cardona Hn.os y Gallo. 294
Casa Corralejo (Teodoro Corralejo y Cía.) 300
Caja Nacional de Ahorros y Descuentos 300
Castro e hijos, Manuel de. 308
Céspedes, Arocena y Magariños. 314
Calcraft, A. L. Lucas 316
Chiarino y Cía. 324
Casanovas y Cía. 326
Cervecería Uruguaya 330
Caja Popular de San José (La). 334
Crea (C P. J.). 364
C° General Electric. 379
Carlisle y C.ª. 394
Clarfeld y C.ª, Federico 394
Campodónico e hijos, Juan 396
Colegio Pío de Villa Colón 406
«Colón», farmacia 406
Cánepa José B. 410
Companhia Minas e Viação 419
Carrau, Chiappe y C.ª 420
Díaz Requeijo, Hijos de 16
Droguería Musante 60
Danrée y Cía. 62
«Dixon» Lapiz 170
Deambrosis Hermanos 192
Dellacá, Francisco 208
Delucchi, Julio C. 220
Dighiero e hijos, Carlos 308

Páginas

Del Campo y Penco (Doctores) 344
De Tourne Romana R. (Modas) 348
De León y Cia., H. 378
Depurativo del Dr. Sitrá 398
Dupont y Laurie 399
Danrée Eugenio y Cia 415
Deandreis H.os 416
Delger, doctor 421
Del Castillo y Morales 423
Etchemendy y C.a, Pedro J. 112
Errasquin Hnos. 126
«Esterbrook» Plumas 170
Evans, Thornton y C.a 182
«El Material Industrial» 186
Elbas, Isaac 212
Estapé, Rivera y C.a 226
Evans y C.a 272
Enrile y Picasso 372
Escardó, Dr. 390
Fontela, J. A. 10
Fábrica Uruguaya de Alpargatas 30
Fontana, César 48
Frugoni Hnos. 58
Fernández, García y Chiodoni 60
Ferratti y C.a 76
Fernández, Juan Manuel 90
Fuente Matutina 138
Fósforos Victoria 172
Flores, Chans y C.a 218
Font y Staricco 226
Ferraro, Francisco 258
Ferrario, Luis 286
Fazzio y Hno., A. D. 288
Fidanza e hljo 302
Freire y Molina 310
Ferré, Hermanas 328
Font y C.a Inc., Juan J. 334
Foto Faig 340
Fábregas y C.a, I. 348 358
Figuerido, I. R. 380
Frattini y C.a, Carlos 395
Fassari y Daneri 399
Fernández, Rogelio 400
Fraschini (hijo) y Hnos., César 407
Ferro, Agustín y C.a 412
Glucksmann Max 18
Gabaria, Juan B. 36
Goñi y C.a, Francisco 46
Galimberti y C.a 52
González, Matías 84
Gran Casa Barrios 88
Ghiringhelli E. 106
Giorello e hijos, Angel 108

	Páginas
Greifenberg Hnos.	134
Garassini y C.ª, Ernesto P.	162
Garillo y C.ª	176
Goio y C.ª, Valentín	194
Groscurth y C.ª	230
Gómez y Piccardo	234
García, Lois Moura y C.ª	248
Giralt Lamas Celso	420
González y C.ª, Carlos	252
García Conde, José	280
Ganzo y C.ª	284
González Gil G.	286
Greco, Daniel	292
Gran Joyería Restano	312
Garrone, Pedro	320
Gatti, Ambrosio	320
Gran Casa Spera	342
González y Núñez	344
Grondona, Miles y C.ª	371
García, Maximino	378
García, Claudio	—
García Santos.	388
Hughes, Tomas A.	2
Howard y Hobbs	74
Harán y Aguerre, doctores	82
Hotel Colón (Gran)	198
Hotel Severi (Nuevo)	244
Hourcade y Espada	252
Illa Font, J.	20
Instituto Médico Hidro-Electroterápico	82
Inchaurregui y Alciaturi Hnos.	102
Instituto Bauzá	122
Introzzi y Cía., J. B.	190
Iribarren, Fernando.	256
Instituto de Geología y Perforaciones	379
Ingold, Ricardo	382
Iglesias, Justo A.	387
Inciarte, Nicolás	411
Instituto de Pesca	414
Johnston y C.ía, Guillermo	5
«Jaramago» (Papel)	196
Jones, C. A.	376
Jentschik	387
Kuster, Luis	318
Lacava — Leal — Farmacia	22
London — Paris	56
London y Brazilian Bank, Limited	106
La Borelli	154
Levrero Hnos.	162
Liard, José	172
Liceo, Linares	180
Loppacher, Revello y Bianchi	188
Linares y C.ª, José	208



La Competidora

Fábrica de Fuegos Artificiales

Casa
fundada en el año 1889

DE

L. Primucci y Hnos.

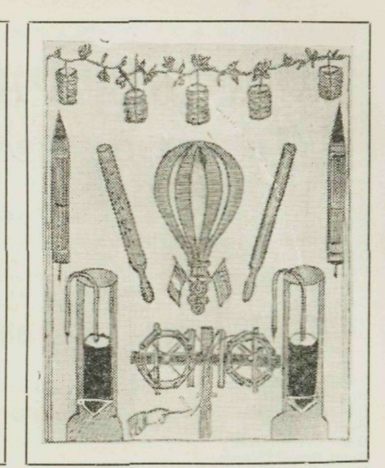
Única casa premiada por el Superior Gobierno en las Fiestas Patrias y recibimiento diplomático y embajador extranjero.
Teléfono:
«La Uruguaya»,
1028 (Aguada)

Escritorio:

Calle Justicia, 2345 y 2349

esq. Libres 1828 y 1848

MONTEVIDEO



FARMACIA GRECO-LATINA

DE JOSÉ B. CÁNEPA = FARMACÉUTICO

Atendida personalmente por el farmacéutico-propietario. Especial esmero en la preparación de todas las prescripciones.

Crema FELICIA

Sin rival para la higiene de la piel. Recomendada para conservar la belleza de la cara y de las manos.

LOCIÓN QUÍMICA

Tónico del cabello

Su uso hace desaparecer la caspa e impide la caída del cabello fortaleciéndolo.

Ampollas esterilizadas de NEOANALGESIL para anestesia dentaria

Teléfonos: «Uruguaya», 1018 (Cordón) y Cooperativa

Calle Constituyente esq. J. M. Blanes — Montevideo

	Páginas
Lignori, J., Roberto	222
Loppacher, Eduardo	262
Loy Mones y Goldaracena	284
Levrero, Spallarossa y C.ª	296
Lisundia y Urriticochea	314
Lactinol (Jabón y Cera)	332
Laboratorio de análisis de J. González y A. Prunell	386
Lloyd Brazileiro	386
Long, Julio	387
López, Falero y C.ª	387
Lacroix, Franco y Varela	400
Lequio, Luis	400
Marabotto, Juan	36
Muuyo e Iriarte	41
Moretti, Ruiz y C.ª	46
Mas y Larghero	58
Maglio y C.ª, Eulogio C.	70
Moretti Hnos.	86
Mántaras Hnos. y Vigil	92
Moltedo, Viuda de	130
Maple	134
Mailhos, Julio	148
Muró, Julio	156 157
Munné y C.ª, Enrique	160
Molino Central	162
Muñoz e hijos	162
Molinari, Dante	188
Méndez, Dr. Enrique	202
Moya B.	206
Mueblería Caviglia	208
Monteverde y Fabini	210
Montedónico y Praderi	220
Mueblería Casa Grane	222
Monteverde y C.ª A. (Mueblería)	236
Matto, Francisco A.	236
Mendía, Academia Central	358
Martínez Olascoaga, J.	366
Molinari, Luis	395
Minelli, González y C.ª	404
Mutarelli y C.ª	407
Mochetti, José	408
Meidana y Suárez	412
Manetti y C.ª	392
Madrás K. O. P.	364
Nin y Cía., Gaston A.	150
Neffa, Emilio J.	390
Otero, Borrazás y Cía.	58
Otero Generoso	336
Otermin y Romeu	396
Olliver, Otho y Cía.	414
Percontino e hijos, Domingo	42
Pons Hermanos	66
Pesquera y Cía.	68

Páginas

Pfeiff y Cía., Carlos 72
Piccardo, José Ramón 96
Pozzoli H.nos. 98
Podestá, Moreno y Cía. 110
Percovich Víctor M. 122
Parodi Hnos. 122
Ponce de León y Dutra 128
Productos «Etna» 140
Pelufo y Cía. 142
Piantelli Alfredo. 150
Prevettoni, Luis 154
Puig, doctor Felipe 166
Presa, José 188
Papel Jaramago 196
Pradelles, Juan 200
Peluffo y Hnos., Juan 202
Pianavia y Cía. 206
Pous, Juan 216
«Pirelli» (Sociedad A. Platense) 250
Pozzoli Angel, ... 260
Perna y Hno., Carmelo 280
Pérez Hnos. 288
Pérez y Pérez, José. 290
Pedrosa, Santiago 292
Pieri Hnos. y Cía., A. 344
Parrella, Roberto 348
Pastorino y Leal. 370
Pérez Gomar, Alberto 376
Productos marca «Indio» 383
Ponce, Horacio 384
Parés, Mario 395
Parodi, Carlos A. 395
«Provisión Bebé» 398
Primucci y Hnos., L. 410
Padé, Antonio 411
Quincke, Ernesto 4
Queirolo y Cía. 22
Quartino, Scarlato y Cía 130
Quintana Moyano, Roberto. 290
Rabe y Walder 6
Rossi, Luis J. A. 12
Revello y Maglio. 28
Restelli hijos, Juan 40
Rodella y C.a 66
Rossi, Luis A. 86
Ravasio y C.a, Fernando D. 132
Rodriguez, Viuda e Hijos de Medardo. 136
Rovera y C.a, Santos 176
Ramos y C.a 178
Rosicler. 244
Rivas Hnos. 264
Rivas y C.a, José 274
«Rigoletto», yerba 276

	Página
Rodríguez y C.ª, Oscar F.	308
R. de Tourne, Romana	348
Riet Correa, Dr. Bernardo	350 351
Rodríguez Rial y C.ª, Juan	364
Rasen (Jabón y Polvos)	364
Roch, Capdeville y C.ª	384
Rubio Hnos.	391
Rodríguez Silvano	404
Rodríguez Anido Hnos	408
Rampini, José A.	421
Strauch y C.ª	3
Singer. (Compañía Singer de Máquinas de Coser)	8
Sociedad Bally Limitada	44
Sala y C.ª	46
Sublime Sensat	50
Sheppard y C.ª, Juan Y.	54
Sosa, Arrosa y Martínez Bresque	82
Solimano y C.ª, José	86
Soury y C.ª, A.	92
Silvera y Bauzá	100
Scremini y C.ª, Antonio	110

Cabaña "LOS ALAMOS"

(ARGENTINA)

Propictario: **Emilio Meyer Pellegrini.**

Representado en Uruguay - Brasil por: **Celso Giralt Lamas.**

MASTER DONALD PYE — VENDIDA EN DIEZ MIL PESOS — El más hermoso ejemplar de vaquillonas Durham existente en esta renombrada Cabaña, ha sido adquirido por el conocido hacendado de Rocha *Don Cosme L. Correa* en la suma de *diez mil pesos*, para su Establecimiento *Santa Justina*. Momentos antes se inscribía para disputarse el gran premio en la próxima *Exposición de Palermo*. — **Algunos datos.** — MADRE DE MASTER DONALD PYE.—Primer premio en *Palermo* y primer premio en *Rosario*, reservado Campeón en *Palermo* y reservado Campeón en *Rosario*. — HERMANA DE MASTER DONALD PYE — Primer premio en *Rosario* y reservado Campeón. Segundo premio en *Palermo*, primer premio y Campeón en *9 de Julio*. Primer premio en *Mercedes*. En Mercedes ganó al Campeon. — HERMANO DE MASTER DONALD PYE — *Master Donald Pathffinder* fué primer premio en *Mercedes* y primer premio en 9 de *Julio*. También Campeón en ambas Exposiciones. — ABUELO en *Ro-*
DE MASTER DONALD PYE—*Master Donald*, primer premio en *Palermo*. Primer premio
sario. Reservado Campeón en *Palermo* y *Rosario*. Primer premio en *Azul*. — Toda clase de explicaciones y fotografías solicitadas por los señores ganaderos, han merecido siempre nuestra más preferente atención.

Representante: Uruguay - Brasil

CELSO GIRALT LAMAS

CALLE DAYMÁN, 1516 - T. U. - 2166
MONTEVIDEO

PLAZA HOTEL U. T. 3060 A.
BUENOS AIRES

Fábrica Nacional de Especificos

"INFALIBLE"

MARCA REGISTRADA

Antisárnico sin veneno, Garrapaticidas, Lombricida, Creolinas, Cura Aftosa, etc.

Carrau, Chiappe & Cía.

CAMINO PEREYRA, 17 Y MENDEZ NÚÑEZ, 8

MONTEVIDEO

Consulten precios.

Páginas

Sancassano Hnos. 114
Storace y C.ª 154
«Stafford», Tinta 170
Senra, Piqué y C.ª 194
Susena e hijos, Francisco. 204
Soulas et Fils, J. 222
San Martín, Luis 228
Salaberry y Hno., Esteban 236
Shaw, Juan 238
Sobrino y Varela. 242
Severi e Hijos, Guido 244
Sociedad Anónima Platense 250
Spera y C.ª, J. 266
San Román y Gil 312
Sarasola y Roura. 312
Spera (Gran Casa) 342
Serratosa y Castells 360
Staricco y C.ª 368

Santos García, casa. 388
Seré, Héctor A. 399
Salvo, Mauricio . . . . —
The National City Bank of New York. 24
Thomasset, Anatol M. A. 26 106
Takinami, B. 32
Turcatti y Belatti 64
Telleria Radio y C.ía 98
Taxímetros Benz. 162
Toso y Hno., Domingo. 180
Torres, España M. 294
Tacci, José 316
Tortorella Hnos. 382
«Tapie» Farmacia 396
Tournier, Hipólito 399
Uribe y C.ía, Antonio 286

	Páginas
Uslenghi, Enrique	292
Wenz y C.ia	58
Weil y C.ia, G.	310
Vecino y C.a. Interior 1.a carátula	—
Valdettaro, Luis	20
Vilaró, Francisco	34
Varela Hnos.	78
Victorica y Muiños	152
Vacuna Anticarbunclosa «Marguinhos»	212
Viñas, Mariano	282
Verdier, Juan M.	290
Vivero Nacional y Granja de Avicultura y Porcinos 306, 322, 338 y	354
Varela, Alejandro Domingo	320
Vacunas y Sueros Ligniéres	352
Vibanco y C.a.	368
Vaeza Ocampo, Manuel.	391
Viuda e hijos de Lorenzo Fernández	396
Vidal, Enrique J.	416
Yerba marca «Amorin»	128
Yerba «Rigoletto»	276
Zambra, Juan.	34
Zanelli y Brachi	126
Zapatería Matturro	210
Zerboni Hnos.	340
Zuasti del Pino, I.	384
Zacharias y C.a, J.	403

DEL CASTILLO & MORALES

Agentes exclusivos de los célebres
ACEITES LUBRIFICANTES



PARA AUTOS — PARA MÁQUINAS — PARA CILINDROS



Reemplaza a la grasa. Dura 3 veces más y cuesta menos



¡REFLEX!

Esta es la bujía para auto que Vd. necesita

Tenemos de todas las medidas y para todos los coches.

La bujía que dió mejor rendimiento en el servicio de la Gran Guerra.

Accesorios para automóviles. — Pilas secas Columbia
Productos químicos industriales. — Caños de hierro galvanizado

Del Castillo & Morales

URUGUAY, 1100 — Montevideo